



طبعة جديدة مزيدة و منقحة

اکلة متنوعة

إعداد السيدة: رمضاء عيدوني

# الطبخ الجزائري القسنطيني

أكلات أساسية وسلائط



طبعة جديدة مزيدة ومنقحة

دار الهدى عين مليلة ه الجرائر



### سلاطة الفجل

### لعدة أشخاص.

#### المقادير،

300 غ فجل كبير، حبة بصل كبيرة، د عبات طماطم، 4 كبيرة، 3 حبات طماطم، 4 ملاعق خل، ملاعق خل، قليل من الفلفل الأسود مرحي، رأس ثوم، ليمون.

التحضير: يقشر الفجل ويقطع إلى شرائح رقيقة، ثم يقطع البصل إلى أبراج ويوضع الكل في إناء ويرش الخليط بالملح ويترك لمدة 30 دقيقة حتى يبرد وتذهب حرارته ثم ينظف الخليط من الملح ويوضع في قطعة قماش ويترك جانبا حتى يُجف.

ومن جهة أخرى نأخذ الزيت والخل والتوم المفروم والفلفل الأسود والملح ونخلط الكل بالشوكة حتى يتختر قليلا الخليط ثم يصب على خليط الفجل والبصل ويوضع في صحن ويزين بشرائح من الطماطم والليمون.



## سلاطة البسباس

لعدة أشخاص. المقادير:

500 غ بسياس، قليل من الملح، وقليل من الملح، وقليل من الفلفل الأسود، وأس ثوم، قد ملاعق زيت، 3 ملاعق خل، قليل من المعدنوس، بيضتان، حبة طماطم.

التحضير: نأخا البسباس يعد تنظيفه ثم نقطع كل رأس عموديا إلى جزئين ثم نقطعه مرة أخرى على شكل أبراج عموديا ثم يوضع في إناء حتى يجفّ.

ومن جهة أخرى نحضر الصلصة: الزيت والحل والملح والفلفل والثوم المرحي (المقروم). ونخلطه بالشوكة حتى يتخشر قليلا. ثم نصبه مع البسياس ونضع أبراج البسياس في صحن على شكل دائري ويزين بأبراج من الطماطم وأبراج من البيض المسلوق. ويرش بالمعدتوس.

ملاحظة: يمكن تحضير البسباس المطهى بنفس الطريقة.



### سلاطة الجزر (الزرودية)

لعدة أستخاص.

#### المقادير:

500 غ جزر، قليل من الملح، قليل من الفلفل الأسود، 4 ملاعق زيت، ثوم، حبات زيتون، قليل من المعدنوس، 3 ملاعق خل،

التحضير: تأخذ الجزر (الزرودية) وتنظفها جيدا، ثم نفرمها (نرحيها) بالماكينة أو المحك، ثم تحضر الصلصة بالزيت والحل والثوم المفروم والقلفل الأسود . حيث تمزج الكل جيدا بالشوكة حتى يتختر ثم نسكب الحليط على الجزر وتخلطها قليلا، ثم نضعها في الصحن ونزيتها بحبات من الزيتون وقليل من المعدنوس.



### سلاطة الشمندر (بطراف)

لعدة اشخاص. المقادير :

ا كلغ شمندر (بطراف)، قليل من الملح، قليل من القلفل الأسود، 3 ملاعق زيت، 3 ملاعق خل، قصوص ثوم، معدنوس مقطع، حيات زيتون، حيتان طماطم طازجة.

التحضير: ننظف الشمندر (البطراف) جيدا ونضعه في إناء مع الماء والملح ونتركه يطهى لمدة 30 دقيقة، ثم نرفع حيات البطراف من الماء ونقشره جيدا ونقطعه إلى حلقات.

ثم نحضر الصلصة بالزيت والحل والملح والثوم المرحي والفلفل ثم نمزج الخليظ جيّدا بالشوكة حتى يمزج ويتخثر قليلا ثم نصب الخليط فوق الشمندر ويخلط قليلا ثم يقدم باردا مع تزيينه بالمعدنوس المقطع وحيات الزيتون وأبراج الطماطم.

### سلاطة خضر

لعدة أشخاص. المقادير،

رأس كرافس صغير، 250غ زهرة (بروكلو)، 3 حيات رجزو، حبة عيار، رأس خس صغيرة رأس فلفل حلو أحمر، حبات من الزيتون، بيضتين، حبة ليمون، قليل من صلصة الحردل (المطارد)، قليل من القشدة (الكريم فريش)، قليل من الزعتر، قليل من القلفل الأسود، قليل من الملح.



التحضير : يقشرانكر افس ويقطع، ثم يفؤر أي (يوضع في كسكاس) مع تمليحه (وضع معه الملح)، لم تقطع الزهرة (البرو كلو) في إناء مع الماء والملح ويترك للغليان

مدة 5 دقائق، لم يصفى من الماء جيدا. ثم يسلق البيض ويقشر ويقطع إلى أبراج، ثم تقشر حيات الجزر نية وتبرش بالمحك وترش بعصير الليمون، ثم نضيف الطماطم مع تقطيعها إلى أبراج، وينظف الخيار دون تقشيره، ويقطع إلى دوائر رقيقة، ثم ينظف رأس الفلفل الأحسر وتنزع منه البلور ويقطع إلى دوائر، ثم ننظف الحس، ويترك أوراقه كاملة، ثم تقطع حيات الزينون إلى نصفين مع نزع النوى، وتمزج القشدة (الكريم فريش) وصلصة الحردل (المطارد) والليمون، المزجى الخليط حيدا ثم صفيه إلى الحضر،

للتقديم: يفرش الخس في الصحن ثم توضع الخضر بجانب بعضها البعض مصفوفة داخل الصحن وتزين في الوسط بالبيض والطماطم، وترش بالزعتر والمعدلوس.

### سلاطة الخيار

لعدة أشخاص. المقادير

 كلغ خيار، نصف كلغ طماطم، تصف ملعقة ملح، قليل من الفلفل الأسود، 3 ملاعق زيت، 2 ملاعق حل، قليل من المعدنوس، قليل من الثوم.

التحضير: يقشر الحيار وينظف ويقطع إلى دوائر، ثم يوضع في صحن ويرش بالملح ويترك لمدة ربع ساعة (15 دقيقة) ثم ينظف مرة أخرى وبعد ذلك يصفى ويوضع في قطعة قماش ليجف، ثم تأخذ الطماطم وتنظف وتقطع إلى دوائر تضاف إلى الخيار ثم تحضر الصلصة بالزيت والحل والملح والفلفل الأسود حيث نخلط الكل بالشوكة حتى يتخثر ثم نصبه على الخيار والطماطم ثم يوضع في صحن ويرش بالمعدلوس المقطع.



### سلاطة البطاطا

لعدة أشخاص. المقادير،

تصف كلغ بطاطا، حبتان طماطم، الملح، فلفل (أسود)، رأس ثوم صغير، 4 ملاعق زيت، و3 ملاعق خل، وربطة معدنوس.

التحضير: ضعي البطاطا في إناء مع الماء فوق نار متوسطة مع إضافة الملح واتركيها مدة زمنية حتى تطهى، ثم قشريها وقطعيها إلى أبراج مع تقطيع الطماطم إلى شرائح.

حضري الصلصة بالزيت والخل والملح والفلقل والثوم، حيث تخلط جميعا حتى تتختر باستعمال الشوكة لمدة زمنية ثم صبيها فوق البطاطا والطماطم ثم تقدم مزيّنة بالمعدنوس المقطع.



### سلاطة الطماطم

لعدة أشخاص. المقادير:

نصف كلغ طماطم، قليل من الملح، السردين المصبر، قليل من الملح، قليل من الفلفل الأسود، فصوص ثوم، 4 ملاعق زيت، 3 ملاعق حل، قليل من المعدنوس، حبات فجل.

التحضير: ننظف الطماطم ونقطعها إلى أبراج، ثم نأخذ الفجل ونقطع كل حية منه على شكل وردة مشكلة من قطع صغيرة متصلة في الأسفل بدون ما تنزع القشرة، ثم نحضر الصلصة بالزيت والملح والثوم المفروم والحل ثم نخلط الكل بشوكة حتى تتخثر قليلا ثم نصب الصلصة على الطماطم والشردين ونزين الصحن بورود الفجل ورشات من المعدنوس.

## سلاطة الكرنب

لعدة أشخاص.

#### المقادير

رأس كرنب (كرم) صغير، فصوص ثوم، ملح، قلبل من (الطون)، قليل من المعدنوس، 4 ملاعق زيت، 3 ملاعق خل، شمندر (بطراف)، حزر.



التحضيرة انظف الكرث وتقطعه وتملحه، ثم يترك جانبا لندة ساعة، وبعد ذلك ينظف بالماء البارد ويوضع في قطعة قماش ليجف، ويفرم البطراف المسلوق والجزر.

تحضر الصلصة بالزيت والحل والملح والثوم المرحي، والفلفل الأكحل، ثم تخلط بالشوكة حتى يتحتر. ثم يوضع الشمندر (البطراف) والجزر في الصحن ثم تحضر الكرتب في صحن ونسكب عليه الصلصة وتزيّنه (بالطون) والمعدنوم.



#### سلاطة فلفل حلو

#### لعدة أشخاص. المقادير،

نصف كلغ فلفل حلو، 4 حبات طماطم، 3 رؤوس فلفل حار، 4 ملاعق زيت، 3 ملاعق حل، قليل من المعدلوس، قليل من الملح، فصوص ثوم.

التحضير: يشوى الفلفل والطماطم والفلفل الحار، وتنظف كلها ثم تقطع إلى قطع صغيرة بعد تقشيرها. ثم تحضر الصلصة بالثوم والملح، والزيت والفلفل الأسود، والحل حيث يخلط الجميع بالشوكة، ونصب الصافحة مع خليط الخضر وتزيّته بفروع من المعدنوس وحيات من الزيتون.



### سلاطة الكرنب

لعدة أشخاص.

#### المقادير

رأس كرنب (كرم) صغير، فصوص ثوم، ملح، قليل من (الطون)، قليل من المعدنوس، 4 ملاعق زيت، 3 ملاعق حل، شمندر (بطراف)، جزر.

التحضير: تنظف الكرنب وتقطعه وتملحه، ثم يترك جانبا لمدة ساعة، وبعد ذلك ينظف بالماء البارد ويوضع في قطعة قماش ليجف، ويفرم البطراف المسلوق والجزر.

تحضر الصلصة بالزيت والخل والملح والثوم المرحي، والفلفل الأكحل، ثم تخلط بالشوكة حتى يتختر. ثم يوضع الشمندر (البطراف) والجزر في الصحن ثم تحضر الكرنب في صحن وتسكب عليه الصلصة وتزيّنه (بالطون) والمعدنوس.



#### سلاطة فلفل حلو

#### لعدة أشخاص. المقادير:

نصف كلغ قلفل حلو، 4 حبات طماطم، 3 رؤوس قلفل حار، 4 ملاعق زيت، 3 ملاعق خل، قليل من المعدنوس، قليل من الملح، فصوص ثوم.

التحضير: يشوى الفلفل والطماطم والفلفل الحار، وتنظف كلها ثم تقطع إلى قطع صغيرة بعد تقشيرها. ثم نحضر الصاصة بالثوم والملح، والزيت والفلفل الأسود، والحل حيث بخلط الجميع بالشوكة، ونصب الصلصة مع تعليط الخضر وتزيّته بقروع من المعدنوس وحبات من الزيتون.



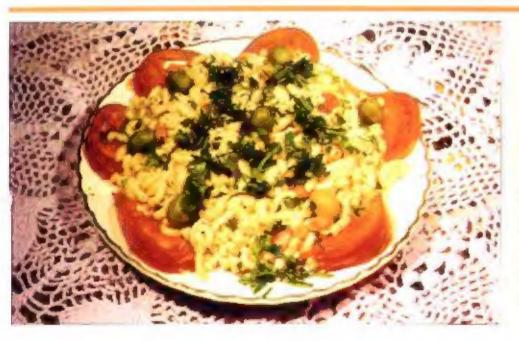
### سلاطة الطماطم محشية بالبيض

لا 5 اشخاص. المقادير:

حوالي 6 حبات طماطم متساوية الحجم، ملح، فلفل أسود، معادتوس، كسبر، بيضتان، علبة طون زيت، خل، قليل من المايونيز.

التحضيو: تأخذ حيات الطماطم نفرغها من محتواها الداخلي ثم نرشها بالملح والزيت والخل ثم نضعها في الثلاجة لمدة ساعتين.

من جهة أخرى تأخذ البيضتين المسلوقتين والمقرومتين فرما تاعما وتمزجهما بالكسير المقطع والمايونيز وعلية الطون وتخلط الكل جيدا ثم تملأ حيات الظماطم بهذا الحليط ثم تضع فوق كل حية طماطم قطعة ليمون أو قطعة طماطم وتقدم باردة مزينة بورق الريحان.



### سلاطة معكرونة مع الجبن

لعدة أشخاص. المقادير،

كمية من المعكرونة، ملح، كمية جبن، قطعة من صدر الدجاج ناضجة، حبات طماطم حمراء، قليل من المايونيز، حبات زيتود، كمية ريحان، فلفل أسود، جزر،

الكيفية والتحضير: نغلي المعكرونة في الماء، ثم نصفيها ونتركها جانبا ومن جهة أخرى نفرم الجين ونفتت فيه صدر الدجاج.

ثم لخلطهما مع بعض ونصيهما مع المعكرونة ونضيف المايونيز ونخلط الكل جيدا، ثم نزيّها بحبات الظماطم المقطعة وحبات الزيتون، وحبات الجزر المقطعة، وأخيرا المعدنوس المفروم. وتقدم الأكلة ساخنة، أو باردة.



### سلاطة الأرز

ولينه العدة الشخاص.

#### المقادير

كأس أرز مسلوق، كمية من الكروفات (الجمبري)، ملح، فلقل أسود، مايونيز، صفار بيض، معدنوس، جبن، عصيرالليمون، جزر.

كيفية التحضير: نخلط الأرز المسلوق مع (الجمبري) الكروفات المقلي، ثم نضع الفلفل والملح والمايوليز وتخلط الكل ثم نزين الصحن بالمعدنوس والجزر المفروم.



### سلاطة الخس

#### لعدة أشغاص. المقادير،

رأس خس كبير، 3 بيضات، حبات زيتون، حبة طماطم كبيرة، قليل من الملح، 4 ملاعق زيت، 3 ملاعق خل، قليل من (المايونيز)، فصوص ثوم.

التحضيون ننظف الحس ونضعه في قماش ليجف، ثم نحضر الصلصة بالزيت، والحل، والملح، والثوم المفروم، ونخلط بالشوكة مدة زمنية، ثم نصب الخليط فوق الحس وأبراج الطماطم ونزين الصحن يورقات من الحس وأبراج الطماطم وأبراج البيض مع وضع حبات الزيتون فوق الحس متفرقة.



### سلاطة الإجاص

لا 4 اشخاص. المقادير :

21 كع إحاص، وأس حس فريري مشوك، كريب بيفسجي، حين، حق، منح، فنعل أسود، ريت الريتول،

المحصر ينصف لإخاص ويفت عله الليمون ويفقع أن أم حاسفيم حس و كرب، نفرس عس في الصحن وترتب الأبراح تنم تصلع كرب من فاق و فللف اليفية الحس وتفليب عليها حل وتقدم دردة



### سلاطة خس محشي

الله لا 5 اشخاص.

المقاديره

رأس حس، 250غ لحم مفروم، حبة بصل، فص ثوم، 3 حبات طماطم، منح، فلفل أسود، 4 ملاعق ربت، 4 ملاعق أرر،

المحصر بعني لذه عمع فيه حس مده كاد، ثم تخرجها بتركها نبشف ومن جهة أخرى بقرم البصل ولثوم ورميهما في مقلاة وبصب عسهما دسته صعهما فوق البار وسظف اللحم وبتبلها بالقلفل الأسود، والمح وسركها حتى عنهى تجارف في حس وبصع ديب في مقلاه على عنها تجارف في حس وبصع ديب في مقلاه مرمي فيها عنما عموم مركبة في عملاه مرمي فيها عمركها في عمره حتى مدن لمدة لاد تم رمي حس محسى فيها و تركها في عمد صم حتى مشربها كنها



### سلاطة الخيار بالياؤورت

له اشخاص.

#### المقادير

ا حاب حار، منعه کیبرة منح حشن، قطعت حین، ریبوب شود، عینه یاؤورت صیعی، 2 ملاعی قشدة (creme fraiche)، حیة بسوب، 2 ملاعی ریت ریدی، قبص أسود

المحصير الفشر احدر ويقفع إلى فسمال وبرح الدور والقطعة على شكل أبراح

و تماج و متركها برناج مدة 12 ساعة و حتى يجرح منها الماء ثم يعسل وينشف في قصعة قماش بضعه يقطر لمدة ساعة ومن حيد حرق يعط حتى وي مكعنات تم تعظم حبة سمون ونصف جاؤورت و بررت وفي وناء حر تحفق حبّل به نصبف منح و هناها الأسود و تصيف ملعفتين من القشدد (الكرم فرش) وتحتط ثم نصب فوق حيار المقطع وي بالح و برين بالفنف الأسود و حين وجبات دريته لى الأسود.

### سلاطة جزر بالدرسة

لا ق السخاص.



کنع حرر (بروودیة)، رأس ثوم، نصف منعقد صغیرة هریسه، نصف منعقد صغیرة منح، فنفل أسود، فنفل أحمر، کرویه، ثلاث ملاعق ریب، منعقات کنران حل،

ربب، منعقبات كسريان حن. المحصير احباري حياب لجرز الطويلة اللينة قشريها وغسيها ثم قصعيها

يني حدوب صعره الهنئي مسحوقًا من النوم وحملع التوان سي حادث في مفادير صعي حرر في قدر ثقيل وصلي فوقها المسحوق والرباب م تهريسة وتصلف للزا من الداء والتركني لكن فوق بار صعيفة لمدة تصف ساعة حتى للصلح حرر ميلنجر مرق اوفي الأخير اصلفي الحق والتركني الصلق بعلى بعض لمقائق لم أطفقي سار الفاء الأكلم باردة كمدحن



# سلاطة بيض

له اشخاص.

#### المقادير

6 بيضات، ثلاث ملاعق كبيرة مايونيز، قبيل من ملح، قليل من بريتون، معدنوس،

التحصير أأسقي ليص وتركبه يبرد في الماء ثم فشابه وقسمي كل بيصة إلى إثنان بالصال وترعي مها لصفار ثم اسحقيه بالشوكة وأصيعي له قرصة ملح وامرحي ثم اعتدى حسو يناص سيص سنوق بحنط لصفار ولديونير ولكاشير اريني وحد أصاف النص بالمعدوس المهشم والكالبدا.



### صلصة الجزر

د ۱ اشخاص،



#### المقادير

اکلغ جور، کأس من مرقى الدجاح، لترين من الماء، ربطة كسبر (ديشة) ، منعقة ربدة، قشدة طرية، منح، فنفل أسود.

وحيات حين مقطعه بالطول.

التحصيل القشر الحرراتم لقطعه إلى قطع صغيره ثم تضعه في القداء ونصب عليه تدين من بناء ماللج وتتركها التصيي. تبه نصيف بديشه وسركها قبيلا تبه نصفي من الله وبقرمها هي ويديسه مع صافه كأس من مرق بدخاج حتي تبرم فرئا باعثا وقبل للقديم تصلف أربده والقشدة وتصلف للنح والفلفل لأسود ونفلج مايله بريس لكسير



### صوربي الطماطم

لعدة اشخاص. المقادير ،

500ع صماطم أو نصف عملة صماطه مصبرة، ياص بيضة، منح، فنس أسود، حندن من مساس

الحصر عبد عماضه درج سام و منه طباطه دعائها بع مع دينها ويساس ويحلق ماض سفيه دهيهه اي حيف عبدضه دعيمه في قات ديدية اللاجة دينانه كيشن.



#### العجينة السريعة la pâte expresse

### له اشخاص که استخاص

#### المقاديرا

حتین حرز، رأس فیفن حیو أحمر، عصیر حیة بیسون، 2 ملاعق قشیدة طریة (crème fraîche) طریة 300 معکامه فیسرد، فیفن آسید، 3 ملاعق می مداه مرضه، 50ج کامی

التحضين أأعيع فدرائه بأدا وتصيب متعقة ريب ونصف متعقة متح ودنك

بعد عبدان بالأصنف العكرية الصهي الداه 15 فقعة.

ما المدار الأحداد الفلع عصار حله اليمون المحفل حثا الملدة كه نفسف قطرات الل بريت حتى نفسج الشا الديار القطع الكاملاء الطول و ياضلع في صبحل، ثلها عليف الدرة القطع الفلقل كديك الطول وليرس الحور الهي المحل المصل لا عاد الديك القليب العليصلة الملعكرات وتصيف الكرام الداش وتحلط الحيد اللها عليف الحصر المكاملا النصب في الفيحل الفام باردو.



### سلاطة زهرات القرنون

لا 4 اشحاص. المقادير :

سة حيات قربود، كأس أرز ثلاث ملاعق أكل مايونير، ربضة معدوس، حيات ريود، عصير حيا جمود.

المحصل المعلى في الماء المع حلى يقلع على بالواقد الدو الماء المعلم الماء المركة الدو الماء عدو صيف له الماء المعلوس له طبي حال عربها الربي الأوراق العالم عليه المعلى بالأوراق الدحلة لعددت للده للمحها حلى طبيع حبال عربها على شكل رهرات، لعدها سرح المنا والمعلم حيد أنو الله فدول المربها لحلم الأراد و لابوير أنه المصر فوق كل وهذه قبياً أمن المهلمات والربيها بحداث الأبلوب



### مجبنة بالدجاج

🛵 🛚 لـ 5 أنشخاص



4 صدور دحاج، منعقتان ريت، منعقة ريده، منح، فنفل أسود، 100ج فرماح (حان)، كالمن حارام حي، 4 بيضاب، ماء.

التحصير أحد صدورات حج منصبها حد و مدعكم التح و صعير في عمر

ه علیمی سخ و بنهنی و داده د بنتین و علیمی کاس مایا مدال کان بنیای داد؟ دقائی به برق ۱۰ ایر می بده حتی علیمی کان علیمی کان علیمی کان علیمی کان می داده و علیمی و منافع این برای و علیمی حتی د بیشی و منافع این می دری و علیمی و منافع این و علیمی داد حتی و منافع این الفوال و تقلیم داد حتی الحالی می تحکید و با هی دریا و علیمی داد داد حتی دریا داد می تحکید و با دریا و علیمی داد با معدوس و التیموال.



### بطاطا محشية بالجبن

🚨 🗀 اشحاص.

#### المقادير

البحثسر التي دخان هنج فيه للقدين القامة القسمانية القان ملعام اللغطام ملعام مسهم اللح ما للعل الأساد وتحالف لكن مع لعفل لها تحلل اللقل لها قسله الل احالف حتى للحفيل على حجل لكوال فلها دوال الدوامة العلل على الكن و حدد وتحليبها للنان من الحال على اللك والعداد في القريم لها للفل لها حدالا والمسا



### قريقشات البطاط<mark>ا</mark> في الفرن

🔼 🛚 لـ ۵ أنشخاص



(00) ع نصاصا، منح، فلمن سود، معدلوس، حبر مرحي، نصف کاس ريت ورنده الروحين،

التحصير النبيف المصاط والصعور في هذر على بده 10 دوانق، أو فيستها من داء و عبدها والقطع الحسايين الكعبات الم السناك من أن حد ساء الراس حليها المنح و علما الأسدد العبد دلك نصب الراسا والراسا في الداء من الداء من الصهى وأحد و رسها المعدوس

### سلاطة الكرنب بالمايونيز

د له اشخاص.

#### المقاديرا

رأس كرنب، ملح، خل، مايولير، ريتول، بصلة صعيرة.

الحصو على الماء في طبحرة ثم رفعيها من على سار لم صبقي سح وملعصين من الخل تبه أصبعني ، أس كربت بعد بـ بكوني قصعبه من سلاطة خس، وأعطست حيدًا وأخلصه ثم صعبه في كيبكاس وفرعي عبيه بده سارد وقطريما راسه في صبحل نفدتم وقطعي علله المقللة أو سفيه الدفي الحق أواكممون فاحتطبه بالليونير وريسه بالرينات

### سلاطة القرنون

د 5 اشخاص. المقادير

 ا كنغ قربول، 4 ملاعق زيت، قليل من المنح، فنفل أكحل، 3 ملاعق خس.

الحصير يبحنع القربود في نقدر فع ماء وسح وبترك فوق بار متوسطه حتى بطيني

خصير الصعصة الرب سج عمل والتوم تفروم (مرحي) وتحلط بالشوكة حتى يعجد الحليط اتم بصلعى القامان ونقسم حباب القربون يى نصفين (كن جيه) وتوضع في الفيحن وتصب فوقة الصبصية ويقدم وقب بعداه أو العشاء .

### قريقشات الدجاج



د به استخاص.

#### المقادير:

250غ قضع لحم دجاح مطهية، منعقتين من الجبن لمرومه منعقة زبدة، قليل من الحبر المرحى، بيضة، مبعقة فريبة، فلفن أسوده ملح؛ كأس زيت.

التحصير عرم الدخاج ونصيف لد حين للقروم وللنح والقنفل لأسود ومنعقة زيده ثم شكنها على سكل دوائر ثم تعمينها في تقريبه ثم تعمينها في سطن له في احر الرحي ونفيها في تريث تساحل ونقدمها مع تسلطه

### شرانح الدجاج

له الشخاص.

#### المقادير

فحد وصدر دجاج، كبدة وروائد، حيتين من خصر. ثرم، ربد، فنقل اسود، سج، 125ع زيدة.

سخصير عبع قطع الدخاج مع كناه في صحره بسها نفسل من سج والقنفل لأنبود بوالدم طيها للعسل والدم والقلبف لها فطع التي تريده والفلغ لصبحاء ملي بأر هادئه بعد أن تصليي بداح العصلة والفرام فضع الدخاج في المراق ونصعها في قالب ونصعها في الثلاجة ونرص جيَّدًا المحم.

#### حلقات البصل بالفرينة

له 5 اشخاص.

#### المقادير:

بصنتات كبيرتان مفرومتان دعشاء بيضة محفوقة، ملمقة كبيرة من عريبه، نصف منعقة صغيرة من سح، نصف کاس می تدلیق، للصتان مجعوفتان حبر مرحىء رنتء للمعن لأسود

التحصيل بغرم النصال باعيما الها بعصره لأجراح بده منه الها بصيف عريبة. والبصد واسح وفاعل أساداتها لحلط الحليع احللا حي تكون عجيلة متماسكة ب بشكل كوبرات ونعمسها في الدقيق (الفرينة) ثم البيض ثم أحبر لمرحي بعد الانتهاء من الكمية تصعها في الثلاجة لمدة نصف ساعة ثم نقيها في ريت ساحل حتى تتحمر.

### قالب بروكلو بالجبن والليمون

ور ده انشخاص. ۱۵۰ نشخاص المقادير.

عنف کنع بروکنو، 3 يعسب منح فنفل أسوده متعقص حان مقروعا متعقه فالمدنوس الحبيان للموادة متعقة حرارا متعقه رساه

التحصير النصف الدراكلوا حدا يلده والحل للمالعلية في لده والملح للم يصلفي وعرم السوكة ويصاف له الجين والعنفل الأسود والمنح والبيص والعدنوس ثم تدهن القالب والصبب حليظ البرواكيوا ويدحله إري القرب احتى ينحف ويطهي الم سرعيبه فقع ديند وهنامه مركبا بشركح بيمون

## كاشير بالأرز



لعدة استخاص.

#### المقادير

کیل رہے ملح فلمل سدُد. 3 تنفسات، نوم، سويار كاويار فيعد حصو ( عرب )

تحصير المنع أنج أم معلم من ما لم المنفي لم ينسل من المنح والمنفل لأسود والكبير الاعتب الصعد الحاسوا المرام وسيد سوم والعنصار أنها عينف بالبدن الأحصد والبطر وتروعن حلط وطبع لكن في كسن سافلتي وتراهية من جهدر فاقتلع الكندر في من معني ساد ساعة والعد احراجها لوضع البرد ومصع الراحلتات

#### ماوسات المراقل النحر التروع

### كرات التونة المحمرة

## له ۱ اسخاص

#### المقادير

سب ملامل كبيره حبر حاف مصحوباء ثلاب ملاعق كبره كريمة صرية، منعقدن كبيرتان حل بيض، عبة تون كبيرة مصفاة من ريباء للقلبال مجتوفات فقل توه كبير مصحوب، فنس من معدوس، كمون, منعبة صعيرة

كسيره حافد ملج فنقن فاقين عصف الكراب، بات ماعن كبردانت باعاد

التحصير أفي وعاء عشو فرحي حداحاف للصحوب والكراته وأحل جثي لللق حبرنا أفسعي أندياه للصراء لتاهاء لعسوس والمصاراة للوالن واللح شكلي من حمط كذات تججه النصة ماجها في عربتها سجني بريث فوقي بار معالمت نے حدی کر ب بدل دفیانی سجہ نع کی

#### عصيدة البطاطا بالجبن



🚇 لـ ۵ اُشخاص

#### المقادير.

4-حاب معاص كبيرة، 100 ح ريدق، ماء، 100 ح کشير، قيل من بلح، فلقل سود، کر فش، معدنوس، ورف نثوه لأحصر، 100ع حمر (=0,A)

التحصير المصا للطاط والتراكيا للبون لقيسره تقرس للبح على طبيبه فريا ونصبع فدفة للصافيا وبالحبيا إلى لقرب للساحل للناف ساعة وقل الأقصيل أنا تعصبها عراق الأشدة (uminitium)، ومن حين لأجر بدخل فيها رأس السكين سأكد من طهيها حدة ووعدم نصبي حدد عرجها من سب ويجعط به لكي عليم خلط الذي الفلم الله في فلحل برائل عليه للح والقلفال الأسود عيف بريده ويدرماج (الجير) ومكعمات الكاشير والأعشاب لقصعة بمكورة في عقادر وتحلط الكل بالسرك ثه تعمر بهذا الحمص جوف المصاصر

مروساة وبالكانب البطاط وبافا تعيق فينداطيب أو الكراب فراش

### سلاطة الكرافس

#### لعدة اشحاص. المقادير

مان کرفش کد ، حی منح، مفاد، صف میدد، فیشن می مفاح، سمود، کشتر، معددی، دیسه

#### لترين فقع عاد معل فقع عاما معلم

البيخصير المجد الكرافيل فالقيلة فالمقعة التي فريعات فالرس حل فارسيا فالقد الرافيد أكبي مناها أكاملة دالج والبيان طفع المداح فالطلب عليها عصد المسول فالحمصها حمد المع الدابات فقسع الكن في صبحن فادائل الصبحر في المائك دائل فايا سنة ليو الحمدات الشائد فالمقراف

### وردات بيض

### الله لا 5 اشخاص.

### المقادير

4 يفيان، منح، فلقي بدد. معددات ممقع، ابن لاما فلي من اريب، فقيمة الدد فلعدد

المحمسر العلي النقال والمصاف الن القليان بالقلال)، وول حياة الحراق علم عليا النشال في حاجم أنها إن والقافة أنم فضعة الريادة لم السكال وي حالف و أنادات فللعدد وإمام (الحسد) أنها فضع الدفال النفاق

الكان فللصلة الفليافية حلي للبدر حيات الفيد فيها الفضع الفليف لها الدال المالية الفضع المعالم المالية المالية

### بيض مغلي بالمايونيز

## ديد د 5 استخاص.

### المقادير

و مشیانیا ادالی و موه دال وانی و حمد ی دی شیمالیو،

كيفية تحضير المايونيز: حصر ده، درس عدفي وعد در وصفار بيضة، واحل، واللح، و لده، وقسل من للمد، و معدوس و صلح الان في حاص تهادي للفسح داده ما في

التحصير على دور في فيح را به مقع الله الله ي داخ وعلى عدد فواري " ح. به على ولك عليجي بدائج للقراء داخ عدد فيه دراد عبيد في الأحد الطعدفية في حديث درام فليد لله دان

### سردين محشي بالجبن

لعدة استخاص. المقادير.

۱۱ کنع سرهای، حال مرحي، منح، ئوم، کموال، فلفل سوه، بلغل، فرينه، ريب

كنده و لتحصير عدم سردين ويدح سبركد، ته هرم سود والملح والجين، والكمول والفلفل وتمرح الجبيع جيده ثم يحشي به سردين وفي الأحر عمسه في الفريلة لم في سفل ولمية في تريث الساحل،

### سلاطة بالنعناع

له ۱ اشخاص. المقادير.

2 فنقل حبو، حبثان كوسة، (جريوات)، حبثان بصبل أحضر، بعدع مقصع، 6 ملاعق ريت، منعقتين حن، قبيل من المطارد، منح، فنفل اسود.

التحصير المصف حملع حصر وعصعها بالصول بها تعليها مع اللع والذا وعدها الصفيها حدا

ومن جهة أخرى يقطع المعاع ويحلط بالريت والحل ولمطارد وسع، وتعلمل الأسود وتحلط الجميع جيدا في حلاط كهربائي ونصب خليط فوق الخصر ونصبها في صحن وترين بالنعتاح.

### سلاطة الجلبانة بالدجاج

د 6 أشغاص. المقادير،

2 رؤوس قلص أحمر حبو،
قصع من صدر بدخاج، فيس من
جلدية، منح، فيفن أسود، حن،
ريت، قبيل من المصاردة فييل من
جين، حيات طماضم، حاب

الحصير عود سواد عند ويفسر ويقطع ديدي في تربت و سع، به بأحد احسانه وتعليها في اماء مع سع سم عمد عندي وتحلط مع عندل وقطع المحاج مسولة به تحلط تربث و شع و عندل لأسود و مطارد و عسب هذا حليظ فوق اللحم واعتدل و حساء

برين هذه السلطة يحلفات الطماطم على الجوائب، وحنقات بينص في وسط الصحن، ثم نصع فوفها حناب حليانة.

### سلاطة الخرشف

لعدة اشخاص. المقادير:

نصف ربعة حرشف، نصف بيعقة منح، فين من نصفن لأسود، لا ملاعق حن، ريب.

التحصير: يوضع الخرشف في الماء حتى العلبان مع لمنح وهذا بعد تقشيره، ثم يوضع للطهى منعد مصيى بدئ بحق من در، ثم يعصع من فضع صعيرة.

الصلصة تحصر الربت و سع و حل و عوم و عنفل لأكحل، محمط حمد المواد بالشوكة حتى يتحر له صبي خرشف دحل حمد وتمرح

لو تقدم السلطة مع العشابي أو وحدد بعدير.

### سلاطة الفلفل المفروم (المرحي)

لعدة أشخاص. المقادير،

بعنف كنع فلفن حلو، 4 رؤوس قنفن حار، 4 حبات طماطم، رأس ثوم، 4 ملاعق ريت، 3 ملاعق خن، قلين س اللح ومثله من العلقن الأسود، قبل من العدلوس.

التحضير: نشوي العلقل الحلو والحار، ثم نشوي الطماصم، ثم نقشرها جيدا، وتنطقهم، ثم نعرم (ترحي) الكل مع بعصه، تحصر عصصة بالريت والملح، والحل، والعلقل الأكحل، وعسب لكن مع حليص، وترين بالعدوس لقصه.

### سلاطة البسباس بالروجي

لعدة أشخاص. المقادير:

مصف كنع بسياس، فصعة ربدة، حبتين ليموك، نصف كلع روحي، منح، فلعن أسود، زيت.

التحصير عصف السياس، ويوضع كاملاً في إناء مع بماء و لمنح، حتى يصهى مده ١٠ دفيقة، ثم تصنفى ويقطع رقيف، ثم نصبع الربدة في المقلام وترمي النسباس،

ته بطف نروحي ه عظمه ين تصفين و منحه و بقليه في مُقلاة مع سناس وعدما بتهي بأحد الريت و منح ويقيم في بيمول ، محمد كل جيدا ونصب الخليط على اليسباس بعد وصعه في صحن

### حلقة خبز بالجبن



🚨 د ۱۵ اشعاص

#### المقادير

وسال د چ دهه ده چ خال می ن ۽ ٻائيسان، فيما نصہ

التحكيم الحادث علع في الداد والمتح والرابة بعال لم القليف سے بند جنی شدات کا الایا تھا ہوں۔ تکن شرد فلیا ' میعافی طبیعی ستے دیاد یا الان یا فیس جان شقع آر تکفیات، دیجیو لکن جا مدنا جلا

ح فيند منصه ، و جاهيع في خالف عد الدكن عبر للكن جيد كناه مله الشيار اللقال ما العيسة أي عرب مناكها للقيها فراه رفيد فال الخداد

### الخبزمع البيض المسلوق والمطارد

لعدة الشخاص. المفادير

فشع حمل الممانيكي مسيوفي مفاداتها للشان

#### التحصير: نقطع قصع الخر، ثم نقصع البيض إلى مه 💎 مندت

الرامية فيساء الشقي والمحتفية ويع المقاردة وقيلي من بالماه بيا بالأهي فقيع حد الدايات و هنام فوقها احالا الباها الله الله المائه المنبع البطار مفيهي والفيع بالنازافي الاداد فقست امع القلعاد السابان بالسابان

### سلطة بصدر الدجاج



### المفادير

- 400 من مند المحاج. جه علي جات لايس، ٥ early and your war. والح كتبرة الفيلات والجاو المعدد معارض ا معالي كد الساء متعقه الايا كتبرق فبيج والتقال المفات

التحصير المجتداء في علم لتبيه أدميه ماليوفة للحاب للدعل وليست المني و الأراميح والمنش الأماد والمسائل الأرامية الماداك عليي بالم 4 دفية ، معاها تشفي اللحم ماداكيا الدم مطعيا الى مكعبات طبي سفار فإل بالبعلي مقتنا مقدم مدانه حديد في الراجر يع ۾ انتياز ۾ اندي ۽ جي واليمج ۾ يدعن عليق عليان ۾ ۾ سفل وه گعرب للجها والمناح في المحافي المحاليات

### سلاطة الجبن والطون والزيتون

لـ 5 اشخاص.

#### المقادير

بصبة كبيرة مقصعة شرائح،

س حبر دايد. الاكتاب المكتاب المكتاب المكتاب المكتاب المكتاب المكتاب المدافعة المتاب المدافعة المتاب المدافعة المتاب المتاب

المحصر المحط كي من القلبي ما حسن المعلق الي الرائع والقلباطية المعلق واحال والرابعات الأسوار والقلبال في عليق اللكافية المستق

عمع كل من باستاه حن والمسطردة واللع والفيض في (حاجة لذات فالداء سعة لم يرجها حد

وقب فيشد ليس في الداف وهيا يجيد

### سلاطة الفاصولياء الخضراء (الزاليڤو)

🔑 له 5 انشخاص.

#### المقادير

(ر مثلو)، 3 حداث صماعیم، طولاء کستر، منح، فنقل سولاء رست رسدان آندم، معتبوس، حسان، داع، معادد

المحتسر عمع داسد في ما يحي على، بعد تصبحه يجرجه و عمود من بدر به عمود و منح درجه عمود و منح مناسع درجه من الله و منح و مناسع درجه منوم المفروم والمعدنوس ثم تصبيف الريثو و صود بعد تقصيعه وتصيف الطماطم المقطعة على شكل نصف حلقات صبعيرة ثم تحلط يكل حدد به يحد به يحد في عصح و عمد حدم و عدد حدم و عدد درجه في عصح و عدد حدم و عدد مدد في عصح و عدد حدم و عدد عدم و عدم و عدد عدم و عدد عدم و عدد عدم و عدد عدم و عدم

### خبز بالكاشير

لعده اشحاص. المقاديم حرد نحر، 240 ع كاسير ،

فيقي ڪي،

الله فضع الأسم وبالحريد في عدد الاسراب فع فسعا فيفل عن الله القليع فضع الأسم فدائل فقع الحد والقليم في الأواب متحليف وفي الأسم والإلحادات

المحصور أحاده علقاميا أي فقع السفيلة ألم عظع أكالنا

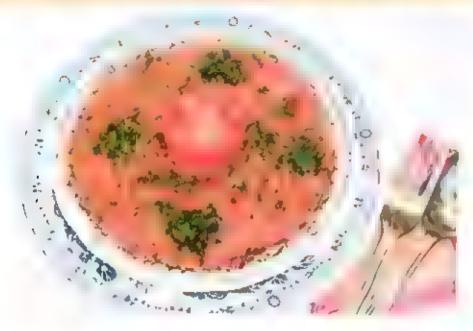
ی قصع ما بند کی

### شكشوكة طماطم بالمعدنوس

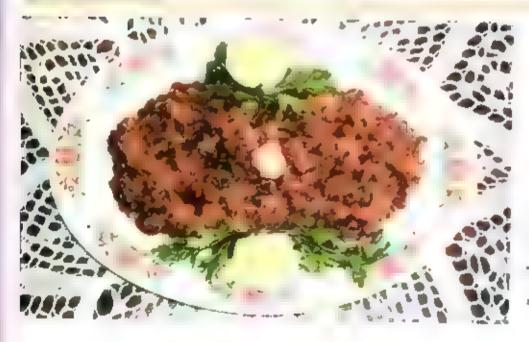
دييه لا 5 اشخاص.

#### المقادير

كمع صماطه، نصف إنطه معدوس، قبيل من نماج، فعلل أكرس، له ملاعق ريش، رأس مام، بيضتان.



المحتسر عبد عبدات و منفعه فقع فنعدو مع عقبع معدوس معها، فسم ربها سع و منفل به هره دنه سوم عبد و من منفل به هره دنه سوم عبد و من من دن و منافل البيعيتين، والتركها تفهى مده ۱ دفايل، دهده السحب دارد دوايل، دهده السحب دارد دارد



#### شكشوكة حميص (فلفل مقلي)

ل 5 اشعاص.

#### المقادير:

نصع كنع فنفل حياء نفيت كنع صماضه 4 فلافل حارة، رأس ثوم، فيبلا من نتج مع فيبلا من العنفل الأسود المسجوف، عصيتات معدثوس،

التحصيون بأحد الفلافل الخارة والفلفل الحقو عقبه بالشوكاء ثم تقليمه ثم بفشره وتقطعه قطعا صعيره، ومن حميد أحرى بالم صعاصم مفسده و مصعها للم عام التوم ونضع الكل في إنا، ونصف بنح و عنفل لأكحل، مد كها فاق باز هادئة حتى تنصح وخصاء ثم نصيف الفلفل الحلو، والخارة ونتركه فوق باز هادئة مره نايه، لم نصب بايد على بده المدالة مره نايه بايد مدال المدالة من المدالة الم

🥵 لا 5 اشخاص.

#### المقادير

ربطیه استانجی عینات کامل ربستاه اس بادی میانجی 3 هیلات (مفتافع احتمالی) فنفل سودی تفتات، متعقدال فیمافتم



للحقيس النصف النباح مياضع في في مان عد التفاعة مع فيافة النجر مدت الطبي فيافي بار هاولة (سوسفلة)، وحد فيلحد لفلس مها مها الد حل الحلى على مان الها بأخد الناجو مقتل فيها بالنباء مائلة المقاوم المنطق المنطق

ويعام مع نهاست عارو



### شكشوكة مرقاز بالبيض

الله لا قا السخاص الله السخاص

#### المقادير

ا 250 ع مرف و الا سطندات و منعقه هایستان فیقل النجال فیلل من معدوم

التحصيل الدوائرة او و ديغ في معلاه فوق با هذا بدوان الوائم به عطع بعد يوس ويعظل بنظل و هسف تكل وقع الرق المع الدون يهالند و داك فوق الدارات و الدون الوائم الدون الوائم الدون الدون الدون



## شكشوكة فول

لا 5 الشحاص

المقادير

کیم فیان کا فیان کا فیدات مقیاه م حصر بازی می بده فیمل کیمان کاش کیم ماد فیمل دار بناه فیمل می جایسه، میمه فیمل مین جایسه،

المحتسر عفع المتعلم بدل ودفيع في فيد مع شاه للطبع و للجد و لذي لل تعلى يحقل الله و فعلم و المحتر المقلع و المداع و في الله و المال المحتر المعلم و المال المحتر ال



### شکشوکة مخ خروف

يس د 5 اشخاص.

11 = = |

المقادير

مح حروف، منعقه فلسطیه، تصلف آثاش رست، رس جه، معدلوس، فلفل کنجی، منح، کأش بازوه ریتوب

البحثسر المصد مع ولما مع في مقاره مع كامل من الله مقال من المع ميدان على يحف. مصلف البوم للما ما أدار الما والصاحب والمسال، ما مات الحل ملك والقائل، قال الا الإدارة مع أخران الحلف على أو يجيران

was a series of a series

#### شكشوكة بطاطا وطماطم

🚂 لا 5 الشخاص.



#### المقادير

کیه طرص طبی کنه فتماضها لأرفقاس فلقارحا بأراس توعر فيف كالل الماء ملح



البيخصين الأنجاز لفيساطه والمقفها والمسرها وللطعها فقيعا طبعده والقسف الهاا فليف متعقه ملح صعدوره للوم سروه، و يافينع فوق باز ميونيط، حتى علي من بايا، بها غييف بها لريث مع تركها مدة 5 فقائق فوق باز هادئة ومن عهد أخرى عليد البصاف وعفق فيعده والبلي حيثا وعدف الي عسافيور يوالسوان غيمل جا أويفشا ويقفع فظم فيعيره ونصاف مع الخلط وتداح الكان بالسواكم أوياس بالمعدوس خدا الملاها



### شكشوكة بالبطاطا

🚜 لا 5 اشخاص.



المقادير.

ا که صص، سخ، فشن

البحصير القاي للقاصالعة فيسدها وللمصفها وعصفها أي مكعدت، طده علهي تصفي من أرسا مع درك المنازمية لهاكنا للعال محفقات الماكا فاعتداده المعارفة الأمرا مح لمنط معرفة الاطاء أأما تها علي السكيلوك في صبحل، (قاصة من الطاطة) وأربي للترابع من الصماطية الصارحة



## شكشوكة باذنجان

爲 که انشخاص.

#### المقادير،

لصف رض عدجانا فنف کے صفاقت (حدث)، منح، فشل كحل مفدر اس بريساه رحاب

المحتيب الأجال وتقطعه فقع فيعياده ويبدل في البالدام الحي للجداء لم القبع القياطيم في ولم ساحل حتى يسهل تقشيرها، ثم نقطعها قطعا صعيرة، ثم نصعها في إناء مع الملح والله مساء م سنفل الأساد الاسرك على يا الجميدة لعلى حيل الأقسيس بيها سادحان القيلي المعقلة السياء بيان كان بدواء وفائل. وعدم ساخته و داده حسب ازامه وداني بأداسان وقطع من سين الحاسي



# شكشوكة جريوات «كوسة» بالبيض

🚱 لا 5 اشخاص.



#### المقادير.

بصف کنع حربوت، قسل مل بعدوس، فيس س سع، ا يصابقه فسي مي برسا

التحقيم المعال فرياناه فيعيا في أسكام النفارة للم فيعها في المعقرف (دخيا) خيد. هيف لها للج و شيال لأسود و لغا و يا شيال سفل و فيليه وقع حلف لو يا هي دسته عال يا يب و فيل فيها حلط له علي فيلا من الب عاركم في بدن بدو ١١ دفيد وعام ساحيد



### بطاطا بالجبن

🦺 لعدة اشخاص.

### المقادير:

 کنع بطحه، 300 ح فرینة،
 خر، 4 ح رساق، بنصه،
 فیس من سح، فسن من هنفن گاکجان، حین

المحتسر المصف المصادر به ناصع في إذاء لتظهيء وبعد الطهي تقشر وهي ساحدة، ثم تعرمها (برجيها) ونصيف اليها للصدة، وكدلك بدئ عربته مع للنج لم تحلط حدد مع إفداقه دفي عربته مرة على مرة حتى بتحصل على عجل بين، مع رضافه للدن

بعد دنك عصع عجر إلى ربع قصع ثم بشكل كل قطعة إلى مستطيل ثم نقطعها إلى قطع صغيرة، وتنقش بالشدكة ومن جهة حاى بدهل فنسته عدل ونصبع فنها قطع النطاط ونصب فافها بريدة وغيره (ربحي) عينها عمل وسرك لتحمر مدة ١٤ دقيقه وتقدم ساحية.



## شكشوكة بالبصل

المقادير:

کع ہمیں، بصف کیم صماصہ(حب)، ۱ رؤوس فیفس حار، بصف کاس ریت کیے۔ فیفل اسود ، راس توم، منح۔ ۱ بیصات

التحصير أحد بلعس وتنطقه حدة وتنطقه دوائر، ويوضع في مقلاة، لم نفست كأس من ده مع قبس من بلح، ويرا مع في مقارما بلح، ويركه بلطهي مده الا دفيقة حتى يحق منه بدر (فوق) ، هاديه)، وغيد صهية نصبت به نصبت به نصباصه بعد نفشيرها منصفي فضعا صغيره، ويراكم تنجف مرة أخرى بلطهي مدة ٢ دفيق، وبعدها كند عسيا حدث بلطن.

وتفدم ساحمها أوا الاقا



### قرصة بيض بالجبن

يك لا 5 أشخاص.

المقادير،

ہ بیعث ہوں ہے رہدہ، معمد دریت، 200 ع حس میں کی ہوۓ، منحہ فنطن کحن، فحن، ریتوں،

المحصير كبر ليص في إداء ثم تحفقه حدا ويصاف إنه للح و عنق لأكحل وفتحاه من لداء ثم تستمر في خفق وتقصع الجبن قصعا صعيرة وتصيفه للحيط.

ومل حهة أحرى نصع بريب و برندة في مقلاه وعبد العليان نصب فيه حبيط ونتركه فوق بار هادلة حتى يتحمد كن أو نكوب من خبيط قرصات صعار ونصيهم في الريب.

ويقدم مرين بالفحل والرينون



### شكشوكة لحم مفروم بالبصل

🧘 لا 5 انسخاص.

#### المقادير

5 بیصات، 50 غ لحم مفروم،
 3 حیات بصل مطاوع (طوینة)،
 رأس ثوم، نصف کأس ریت، ملح،
 فنص أكحل، معدنوس، سمول.

المحصير مقطع مصل رفعه ونصب فوقه الربت و عركه فوق بار هادئة مده x دفائل، ثم نصف محم و منح مع محريث ثم إضافة القنفل الأكحل ثم عرك لنطهى مدة 15 دفقه ثم بكسر عليه حباب سيص ونقدم ساحنة مريبه بمعدنوس و تليمون.



#### شكشوكة باللحم وصلصة الطماطم

🦺 د ۶ اشخاص.

#### المقادير ،

4 حيات صماصم كبيره، قسل من معدوس فليل من كسبير، فلين من شوم، منح، فلقل أكحل، 135 ع حيم مفروم، ريت، ريده، حقار فرخي،

التحصير النصف عصماضية وتحث في أعملت، ويضاف القلفل وأحمثار ولتعديوس ولكسير والثوم والنصل معرومين، والريب والريدة، وتضعها تصهى فوق باز هادئه، مع إضافة كأس ماء،

ومن جهة أخرى بأحد النحم وتتبله بنفس الطريقة ثم جعله كويرات صعبرة ونصفه بني نصفاصم وتترك ناصهي مدة 20 دقيقة. وتقدم ساحنة.



### سنفونية البيض

د 7 أشخاص.

#### المقادير

12 بیضت منح فنفن أسود، منعقین حن.

البحصير الصلع بده في وعاء (مقلاه) تصلف احل واللح ما تركه بعلي ثم تكسر ثلاث بيصات 103 وبيركها تصهى فوق بار هادئه حتى برى أن صفار البلص فد علف البلص كلما برفعه من فوق بنار

من حهة أحرى نفني ، في سطات حد في الرائدة مع اللح ه الفلل أنه صعها في صحن و سع. نستق بيطلين و قطعهما إلى مكعات صغيرة ثم نشرها على البيطات المقلمة وعددها 1 بيطات. أحيرا تزين بحيات سطن نلائه، و تمكن أن نظيف صنصة الطعاطم وهذا حسب الرعمة.



### شكشوكة الكرنب (الكرم)

🛂 لـ 5 الشحاص.

#### المقادير

أمل كراب منوسط حجير، منح، رأس ثوم مفروم، فنعل كحل، منعقبان فتمافيم، نصف كأس من الريث، التفليات، معددة إلى ماء

التحصير النصف لكانت معطع فقعا صعدد، مناصع في في اصعد، مع بدر (كسه كبرد) معتبق به بلج مثر كه حتى تصهى، به الصفى من ساء حيد

عمع الملاه قدق الله والقلب الراساء مع وصع المام والقلفل وقلل من الللج والطماطم المركزة مع إصافة الكريب وليوك لكن للمدواء دهائل لم لكسر قوف اللطان، والالله بالتعديد من للطبع

ملاصفات العلماشي فاركرت سيماطر والعلية



### شكشوكة حميص بالفلفل المشوي

يبنن لا 5 أشخاص.

#### المقاديره

بصعب كنغ غلمن حلو، بصف كلع طماهم، 3 ملاعق فلفل حار، رأس ثوم، قليل من الملح، رنت، معدوس

التحصير السمان عامل و عماضه ما بناه والتلفل التي المسلم المسلم عليه الفيض عن كس الاستكارة وتقطع الحصارا إلى قطع صعداد عد للصليفيا من اللذاء بالها في الفلاد مع إصافه للنج و علمل و باك فإقى إلى هادات حتى حيل عن مالها الله الصلف الرسا و سالة ماد أخرى قوق الما المدد ١٠ دولتي او عنام مريبا



### قالب السبانخ والفلفل

🛵 لا 5 أشخاص.

#### المقادير ،

سلق أو (سبالح)، فلعن أحمر (حبو) وأصفر، وأحصر، منح، ثوم، فنفن أسود، سمث، ريدة، بصن، بيضتان.

الحصير سون سفل اعظم ن منبطات بو دخا الفات الادن بسبق مساول العظم علقل على والعلم المعلم على والعلم المعلم على و عن أدر ف الد عسم السبل سجر الكسر علم سيسان الاعادات السل الداء اللغ الماليل أساد وطعم علي الماليل الأساد وطعم عليا المسل الدخالة إلى الداء الشين في حداد الدي المناد مع الله المعكمة الم



### فلفل أحمر باللحم المفروم

المقادير:

رص فنفل حمر، 2 حاب عبل، رأس ثوم، 4 حاب صماطه، 100غ لحم مفروم، 3 بيضات، ونصف كأس ريت،

التحقيس عصع بفس على مكن جو نج وعلمها في مناه هيست بها ملعقال مده و فيله على الرافقية والمراف على الرافقية والمحال المحتل المحل والمرافقية والمحال والمحال والمراف المحال والمراف المحال والمراف المحل المراف المحل المراف المحل المراف المحل المراف المحل المراف المحل المراف المحل المراف المحل المح

#### المقادير:

12كىم سىق، 6 أورق مين احصامة، 4 ليعات، 100ع لحب مفروم، 50ع ربدق فليل من لمنح والقلفل لأسود والريتون والكمون والثوم.

طورطا بالسلق المحصر عدم سلق مع الماء والملح على النار حتى يطهى جتذا ثم نصفيه وتبرع منه المّاء. ثم نقرم البصل و تتوم ونضيف إليه الريت حتى يدين (في لمقلاة) ثم نصيف اللحم المعروم والملح والعلفل الأسود والكمون حتى يطهي وبرفعه من فوق النار، ومن جهة أحرى تذهن فالب الفرن و صبح 3 أور ق من حصفة ثم عمع السلق ثم النص واللحم ثم تعصي د 3 أور قي أحرى بهمعط عبيهم حيدً وندحيهم العرن حتى يتحمر ويطهى تدهن وتقدم ساحية.

### باذنجان بالبيض



### ربين ل 4 أشخاص.

#### المقاديره

حبتين بادنجان، حبتين طماطيء رآس ثومه ملعقة معدلوس طري، 8 بيضات، منجع فلغل أسوده كأس وتصف من الزيت ،

المحصير: ننطف الناذبجان وبقطعه على شكن حنقات وعبجه بمنع حش ونتركه جالبا لمدة ساعة حتى يحرح منه الماء ثم تقليه من الجهتين نقصع الطماطم على شكل حلقات ثم نفرم الثوم ونصبع الطماطم في للقلاة، ونصبف غوم ومنعقه معسوس وتمنحها وبرش عبيها القنفل الأسود وتحبط الكن ثم نصيف الدخال مفلي مع الحليط حتى يصهى حبد أنم لحفق لا بيصات وعلما على الخليط ثبر نقدمها كوجبة كاملة.





### بطاطا باذنجان

رقي د 5 اشخاص. المقادير.

كنع بصص، بصف كنع بادعان، نصف ملعقة ملح كبرة، عسب منعقة فلفن أكحل صعيرة، رأس ثوم مفروم، رأس فلفل حار، 4 حبات طماطم كبيرة، 4 ملاعق ريت

سحفيد عشر البطاط وتصفها وتقطعها قطع صغيرة، وكدلك بادحان ثه تصع كان في تقدر وتصيف نثوم عمروم وتلح وتريت وتمنص وتدكها فوق در متوسطه بده ؟ دقائق، حتى تنملي ثه تصيف بها باه حتى تعطي بطاط ثم تدعها تصيف تلهما الطماطم طبعا بعد تقشيرها وتقطيعها وتتركها فوق بدر حتى يتحثر المرق. تفدم ساحه مع تريبها بالكسير



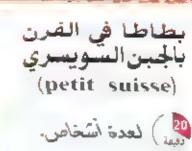
### بطاطا حمراء (بالمرق)

في لا 5 أشخاص. المقادير:

إ كلع بطاطا، 250 غ لحم دجاج، بصف ملعقة ملح، بصف ملعقة صعيرة فلعل أكحل، حبة بصل كبيرة، قليل من الزيت، ملعقتين طماطم + حتين ضماصم، لم الكسير، الثوم.

التحتسر بلطف الكحم وعطعه ويصعه في القدر، ثم تصيف له تنصل لمهشم

و شوم لمفروم و لمنح والقنقل والزيت وحيات الطماطم المقرومة ونترك الكن فوق سار مدة 5 دفائق نتنفلي العدادلث عرق بلتراماء، وعندما ينصح الملحم الصلحا متوسطا أنها لفطع النفاطا إلى قطع كبيرة ونصيفها المقدر مع إصافه الماء والطماطي، ثم نتركها لمدة 15 دفيفة. وتفدم ساحنة مع رش الكسير.



#### المقادير

ه ولي سويس، فلل من خال له حي، المعلمة الحسال المعلمة المعلمة كأس المعلمة من المعدد ماء.



الكفية والحصير المم كيم باليا ما مع معها في ما ما ما يا في عالم على بالمحمد والمحصور الما حي عسج دافقا مامل بالدينة حتى لكديا محمد لم مستقيد منتفعيد أن فيدات

و و در جهد خران باخیر النصاف المدوور و الفضيليان و حال (و الداني المداند) و بختص الاین و بعض النواز و خام المدو و من جميط المفتاف و تصافه فوافي المساليات و تصوالي الواجاري و المداني و المداني المداني المداني المداني المداني و المدانية ا



### بطاطا بالمرق أبيض

🐉 لا 5 اشخاص.

#### المقادير

بعدة كيرة منح، يصف منعقة منعية كيرة منح، يصف منعقة صغيرة فنفل أسود. كنع عناضا، حبّه ينمونا، ينصنه، فضعة ريدة، معانوس، حبة عنس، ثوم

البحثسو بنعج بنجم منصفه و هنجه في القد و بنوم فيه نصال و بدق و هندي معهد فنج و عيس، و فضيف معهد فندي و فضيف المعهد و عيس، و فضعه و بدو و بدخم فوق بر فيدنيك الدولود، ومن جهد حرل عيس بندو كالم بعضل و هفيع بن برح به عيداف ربى تقدره وعيد عليج كال بعضد عيها بنسود و فضيد لأكار في عدم بنو صنف بها حيف النصية و برين بشرائع النجم بالا معه وين المعقع

### بطاطا محشية



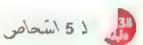
🛵 د 5 انشخاص.

علما كلع جوالمعلق ١١١ ع حم مقره في الكنع لقناطي حسال يصيء منح النفل أتحاره للعباء معديدسء منعفان المدا كسدا and the state of



التحصير الأبلغ بجوالليع في لما العافية ما ما ما والقيل للموقرة فيلغي المالي فلله ا باقالق الله مرافقية للما في الدا فيم أنتيا القليق الدافرية المتوسط الدفر الجهم لم إن بألمان للطياطي والمبداخ والمسورون أراجي والخارج والشبعين جاراني الخاران الجيوالساوح وللأجامع القبلي جيد لقبل والقسفي لداسم والمدايات ووالقلاب والألبطان والأخراج الأناب الماليات المستعدة والمحسبية والأخراجي ليها الماطلورانية ومليامع لذي والمحلوم البياخي هيي وما فرادح التقليم وهلاناه فعليان للقلع وهلب المن فاق the second of the second of the second

#### بطاطا مفرومة (بيري)



#### المقادير

5 mm - 4 mm - 4 mm - 4 (۱۸ با عدمار حبه عبدي البدر من لده, فنتان أكتان، فلين من سح، معقه كتاه صنافيم مصيرها الأ ملاعق الدهر عسف کا من حسب



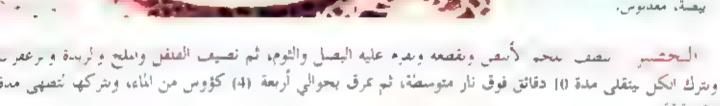
التحصير الصف المجم والقصع والمجال المدار والأواقية المواد المصال

ه هست اسخ اما بلغل و منعقد را الدواه همياضه ما اكها بليلي فاق با اهاد له مناه ۱۸ دولتي، بهاما في يحوالي هيف سرمايها و ما آنها هنها و مده الا دفيد الحربي بعجد الدافي، وقد الحبيد حال أنجا الصاف والعبارها و تصلعها في فيد المع الما ويتج ويا تقبيح القبلي الوالد والإناء القبلي المواد الحبيب والمحتظ الحبيان والقبلج الحي القبيجي والسنسي الدافي وسر مسها بكسد اوغوام ما حدد مكن با شني بلحم ( colette) و فقع با جاج بلده فعهودياي وسلفتها محرف (البود ( الموادل)

# بطاطا روطي

### 🛴 د 5 أنشخاص.

نصف کيم جي آييس، جة نصل، رأس ثوم، نصف منعقه ملح كبيرة، لقيف منعفة فلمل أسوده ملعقه كبيرة وبدة، قليل من الرعفرات، نصف کنم بطاطا، حبة ليمو<mark>ن،</mark>



ومن جهة أخرى تأحد البطاطا وتقشرها ثم سظفها وتقطعها إلى أنراح عليصة ثمه نقليها في الربث حتى تحمر ولصيفها ہی تقدر مع إصافة كأس من بداء ويتركها 10 دفائق أحرى فوق بدر حتى يتحثر مرق، ثم تمرح صفار لبيصة وعصير البيمون والمعدنوس المقطع، ونصب الخليط على المرق وتفدم ساحة ومزينة بأبراح الليمون,

## بطاطا موسلين

### يبنه ا 4 انشخاص.

#### المقادير

12 كلغ بصاطا، قليل مي الربده، قليل من الحليب، ملح،



بنطف النصاصا وتقشرها وتقطعها إلى أحراه وتصهى مع الماء واللح، ثير تصفى من الناء. وتعدها تفرمه التحصي وتصيف بها تربدة وتسفيها بالحبيب حثي تشهي وتصبح رضة مع إصافه الجن والتحبيط باستمرار ثم نصبع الحبيط فإ (Bam Marie) مع البحايك حتى نصبح مثل لكاعة، ﴿ وَتَقَدُّمُ دَالِئَةَ. حيمام مارك



### بطاطا باللّحم في الفرن

🚻 د 6 أنشخاص.

المقادير.

 کسخ بطاطا، 1/2 کلع خم، ملح، فنعل أسود، کأس زيت، حبات ثوم.

التحصير الفشر للصاف وللصفها وللصفها التي حلفات وتصفها في قالت رحاحي على شكل دائري حلقات حلقات، ثير لرشها بالملح والفضل والريب، وحيات التوم دونا أن تقرمها

بأحد قصعه للحم وتملحها ولرش عليها لفلفل لأسود ولطلعها فوق النطاف وللدخل لطليلية إلى لفرنا والدي تكون حرارته قوية لولدا ما وشركها للطهي مدة اللا دفيقة حلى تحمر

الوبقدم كوحنة رسميتان



### بطاطا مرحية في الفرن

رواس د المخاص.

المقادير:

1/2 كلغ بطاطا، ملح، 1/2 كأس حلب، 4 صفار سيص، فنفل أسود، حان.

التحصير بيس بصاصا ونفره ونصيف نها الريدة ولمنح والقيفل و حسب، ونصع بكل فوق در هادئة مع رضافه حين، ثم يرن من فوق بدر ونصيف لها صفار البيض، ثم شكل حسب برعبه (مستطيلات، مثبات إلح) ويرشها بالقريبة ونفسها في ربدة ساحده أو بدحلها إلى الفرل بعد أن بدهن صنفار بيض مع رشها نفس من برث وسركها في نفرنا حتى تحمر، ونفده حسب برعبه



# بطاطا مشوية في الفرن

دوس لا 4 استخاص. المقادير:

كنع بصاطاء قليل من سحة قبار من علما أبود، معديوس قصعة فيعبرة ربدق

الحصير البطف للقاطا ويسق كال جية من جهة واحدورتم بأقلع في فليلية وبدخل إلى نقربا جلي تسوي عن يا يو تجريجها وغرعها من اللَّب من قدايل شبحة (وهذا الأستعبال منعقة فتعيرة) أأما اللب فدونتم في فتتحل وعليما للاسلح ومعالوس وقفعه إلده والحال وتحلط لكن بأنجا ها الحلط وتتأكاله حيات للطاف للقاوعة لم لصعها في فلسله والدخلها إلى العراب للدواء الدواعي العدم هذو الأكنة ساحية أو يا دو

#### كوسة (جريوات) محشية



### 🚱 د 5 اشخاص.

#### المقادير

500 ع ڪي عادي، 175 ع لجيم فرجيء حبثين نصاره تصلف منعقة كبيره منح، نصف منعقة صغيره فنفن أسودا منعفاين منسء للصناي معياوس الحياث للموت فالمان من فريات مرحي رضب



التحصير عصع اللحو تعادىء وتقضع عيبه حبه تقيل ويترك تصف جيم للصلل لأجرى فيما لعدم وتصلف لم لللح والفلقال والرابدق الم سائل لكن في فصر للمللة مدة 0 ادفائق الم مرق بالماء ولد كها مطهي مده (٦ دفيم

ومل جهم حرق بأخر بكوسه (حريوات) حدث متوسطة أم تفقع خدت كبيرد ري طبقال، وتنطفها ثم تلفلها من جها و حدد أي عرفها من مجدها بالحبي (الندور) وعنفها حاليا، أبها أحد للجها لقروم وعدم معه لصف لصله وعليف لهما عنفل وعالك وللح ومتعتبين يطا وتدح لكن حدد أثم بأحا حباب لكولية للقوله ه تحسبها في الداخل بهاد الحيطاء به يرمنها مع الدف مالد كها تلقيهيء والمدهد كراح النظل وعصير اليمون والمعدوس للقطع والصب كان فاق الأكلم عدم لكون قد أطفاه النار الماهدات حد

# لاموسكة بالكوسة «الجريوات»

ر. دوس لا 6 اشخاص.

#### المقادير

رطل كومه (جريوات) نصف حبة يصل، حبة طماضم مظهية، حبة طماضم طارحة مقطعة، ملح، فاعل أسود حد معردم.



بالحد لكدملة ( خريد ب) منطقها وللطبعها لحندات أم مدائح بم الفليها

الدهن فيسلم القران الراسب فيها فيقم من الحران ما وقوفها فليلم من اللحم القراء في فيقه أحدة من الحريات القيمة ولريبها بشرائح القلماطية القلارات لم للدخلها إلى الدران ماه 11 دفائل حلى أحدا.

#### کوسة (جریوات) بالمرق أبيض

ورين د 5 أشخاص.

#### المقادين

400 غ خم دجاج، 1 كلع كوسة، منعقة صغيرة من المنح، نصف منعقة صغيرة نشن أسود منعقه كبيرة سس، بنصتان، منعمة كبيرة قرينة، قرفة، حية يصل، فصوص ثوم، زيت للقني.



کا استخصیر تنظم اللحم و تقطعه، و تنزم فوقه النصل و نثوم و يصاف الممل الکا فوق به مناسطه النفلة و عدد ۱۶ دولتا و بهرام فراقه با کاوید می ایرون کار

الأكتحل والمنسل ويوضع لكن فدق باز متفسطة للنفاية مئذه الا دفائق، به مدق لحمالي با كؤوس من لذه البركها الفلهي بده الله دفيعة

وفي جهد حرى أحد كوسه وللطفها و هلعها كاماه في الندا مع الده للح للطبح للركها للفلح لطبحا متوسط الم علقي من الده و هفت خلفالناه و فاصلع حاليا ومن حيث أخرى أحد اعربته مع اللفلة و تخلفها للعقبان ما الخلف حيد ولعا فلك بأخا الحيدات لكوسة ولعمسها في هذا الحلف والجدة و خدف و عليها في المفلاه مع الاساء ولا الأنهاء المصلع في الطبحال ولفلت عملها المرقى الذي لكونا فلا اصفدات فلفر المفلة وعفيد السوال وفليلا من العدادات ولفدة مناجلة مع لربيتها بأداح المستول، والمرين كون حسب الاطاء

### شطيطحة بالبيض والدجاج

🐌 لـ 5 أشخاص.

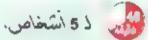
#### المقادير،

تصف دجاحة، 5 يصات، حمة بفيل، رأس ثوم، قليل من الملح، وقليل من الفيفل، حية ليموك، معدنوس، منعقتين سمى.



الحصير أحد نصف بدحاجه بنطقها حدى وبديكها بالمنح، ته تنفقها من سنح، وتقطعها ويصلعها في القدر وعود عليها المصدر والقوم عليها المنطقة وعدد عوق ما متوسطه وتتركها تتفلى مدة و دوائق، ثم ممرق بنجو بي نصف نتر من الماء وتركها لتطهى، لمدة 25 دقيقة وعند نصحها نصلعها في الصحن وبريسها بأبرح من بيض السلوق (المعكى) وشرائح الميمون، والشر عليها المعدنوس المصح

# شطيطحة حمراء



#### المقادير

6 بیضات، نصف کلغ دجاح، نصف ملعقة منح کبیرة، منعقة صغیرة فنفل أسود، منعقتی طماطم مصبرة، منعقة زیدة، حیة بصل، رأس ثوم، کسیر، 100 ع زیدة.



التحصير يقطع بدخاج بعد تنظيمه ويوضع في قدر الطهي و هيف بالنظم و سوم بقروفان و بريده، و منح و مقدوفان و بريده، و منح و مقفل و مقفل و منده و مقفل الله عنده الله و المنطق في الله عنده الله و الله من المنطق و ال



### شطيطحة بالمرق الأبيض

🔬 د 5 أشغاص.

#### المقادير،

دجاجة صغيرة، نصف منعقة صغيره كبيرة منح، نصف منعقة صغيره فنفل أكحل، رأس ثوم، حبه بصال، منعقة ريدة، فنيل من الحبر مرحي، بيصتين، حبة ليمون، كأس ريست، قرفن قرف، معدد سا

استحصيرا يقطع اللحما ونصعه في عدر ونفرم عليه النصل، والثوم، ويصاف

به سح، وأعلمان والريدة، ثم نصلح الفدر فوق الموقد للتقلي مدة 10 دقائل، ثم عرق بحوالي 4 كؤوس من ساء ولتركها النصلح مدة 30 دقيقة، وعندانا ينصلح النحم الصفية المن الرق، وتعمسه في مريح البيض ثم تعمسه في الخير المرحي، وتقليم في الريت، وعند التهاء العملية يصف النحم في صحن وتعلب عليم المرق. ويقدم مريّد الاسمون والمعدوس المقطع.



#### شطيطحة بلحم الرأس



#### المقادير

رأس خروف متوسط، حبة بصن، قبين من القنفن، بصل، ثوم، ملح، حبتين طماصم، زائد منعقة طماطم مصبرة، 3 ملاعق ريت.

التحصير بأحد رأس حروف بشويه فوق الدرائم سفعه من الحرين تنظيفا حيد، ثم يقطع ويوضع في نقدر مع سه وسح وبيرك فوق بدر حتى ينصح، ثم نصفه من الماء، وسرح منه العظم، وبعد برع بعضم نقطع خم الرأس بي بطع صعيد، ثم نصعه في عدر وعزم فوقها النصل والثوم والطماطم والقنفل ونصيف بها كديث سح و بريت، وبرك بكن ينقني بدة 5 دقائل ثم بمرفها بكأسين وضف ماء، ويتركها فوق بدر سفهي مدة 15 دقيقة مع إضافة مع إضافة معاصاصم بشقية، وفي سهام الأبدائ يكون المرق متساويا مع كمنة بنجم ويقدم خم برأس مريداً بالكسير،



#### شطيطحة باللسان (خروف أو عجل)

🚜 له 5 اشخاص.



بسال خروف كاملا، حتين طماهم، قبيل من الملح، قليل من العلمل، قبيل من بريت، قليل من الربدة، رعتر، قبيل من الزيتون، وملعقة صماطم معميرة، (100ع حم مرحي

المحصر درد بسال و بلاد على مداولين من حل و همه ول بدا وقل حور و ما و بالداور و بلكن و بالدار و ما ما و بالدار و بالكار و بالكار

to her a



### شربة دجاج

🤏 لا 5 انشخاص.

المفادير

راس کر سال سه و )، جه خوره حمد بقس، ۱۱۸ ح فشده ( ۱۸ م فریش) صف تنصم، فیدر می سخ، فسی می عملی، ۱۱۱ ح رست ما سخ، رموغرین)

المحصور فطعي بالجهال فقع صعد قراء عمله في المارية وقطعي حسها لكرات فالقسل فاحرر وقيلقي بالعجاء علمان مع الرائد للرائد والرائد المرافع المرافع



### شربة خضر مفرومة

# لا 5 انشخاص.

#### المقادير

رأس كرفس 250 في بطاطا، و 100 غ فصوبيا حصر (درليقو)، (100 غ جرز، 100 غ كوسة (حربوات)، 4 رؤوس كرث، قلبل من الكرب، كسبر، منح، نصف كأس ريت، فلقل أسود، ملعقة كبيره صداحه معسرد، حدة نصل، رأس ثوم، حبيل صداحه كبيره

المحتمد الصبح بالمثنا في المدر والفرة عليه النفس، والموه والمراكها للفتي فوافي الدر هادية مدواة دفائل والمواثري بحوالي لا كؤواس مارواتها تقليب الحقيد والي

عد بعد تصفها وتقصعها ويركها فليي مدد 30 دفيقه وبعد دلت فليس بها منعله فللسفه مع معدد معدد معدد معدد معدد معدد م حيلان من فلماطله بعد فامهدا ويدكها مرد حري فدق بنار مدد > دفائل به عوم تصفية حسام خصد تحصلات وتقرمها وهي محتملة، ثم ترجعها إلى عدد مع ماق الاسدة ساحية وماينة بالكسد

## شربة بيضاء

### ل 5 اشخاص.

#### المقادير

بصف كنع حير بصف منعقة منعيرة منع كبيرة، نصف منعقة منعيرة فنفل أكنون، حية بصل كبيرة، 100 غ خير مفروم، فنس من وعفراند، 100 غ دويدة، معدوس قليل من دقس فريك رضب ( ١٠٤٠)، بيمون

محتمد العدر وعمد المحروفية والمراه والمراه علم العمل وللسف له المراه والمراكب والمر

مدة ()1 فقائق، له عمراق بحماني سر من ساء و عراكها بنصهي مدة ١٥ فقيته لها بأحد بنتجه بنفروم و سنة بنفس بنواني مع إصافة قبيل من دفيق الفريث، واجعنه كديرات صغيره والصنبية إلى البرق في سند المع إصافه كأس ماء كثير وعبد عسانه نصب قبه المدويدة والسلى فوق النار مدة 10 دفائق حتى يتحير البرق، واقدم مرك التأهدوس، والسمان



### شطيطحة باللسان (خروف أو عجل)

و لا 5 الشحاص.

المقادير

سیان خروف آدویکی جس صدیقوی فسل می است و فسل می استقل، فسل می از سار فسل می از ساه اسرار فسل می از سواری و منعقد طبرای فسل می از سواری و منعقد طبرای مصبرة، 1005ع کم مرحی،

التحصير المحصير الما المنظم المواجع من حمل مصور على مع ما والماد والمنظم والمنظم والمنظم الماد والمنظم الماد والمنظم الماد والمنظم وا

- ha s



### شربة دجاج

🚜 که اشخاص.

المقادير

200 غ خم دحاح صدر، رأس كراث(البورو)، حبة جرر، حبة يصل، 60 غ قشدة (كريم فريش) صعار بيصة، قبيل من سع، قبيل من العلقل، 10 غ راده ساله (الرعرين)،

البحصر فقعي حم في فيع فيعده، مدينع في حدد ما فقعي حب الدينة على ما المحصر فقعي حب المدينة المساوية ال

## شربة بالفريك



🎒 لا 5 انشخاص.

#### المقادير.

لصف كنع خير حروف، حية بصن كأس فريث، نصف ملعقة كبره منح معقه صغيرة فنفن کجاے 4 ملاعل بیت، کر فس واللائد ملاعق صماصية كسد

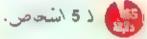


المنحضين المصني للجهالها للصعافية فالمراف فتا المضاح فالمستان فالعام فالمنافية فيعافيها فيعافيها فيع والعالم معدديوس والأطبيان أكرافس والمرابئة المدار فالرائي المستوادها والراف والراف المتناسي وتحرف المحتواني المراجمات يراكيها تصييل ما و ١٥ دفيته ليم تصنيف بالبراجي بالماء في القيد عليم ما يعلن حمال تعلى متصبب المواتك مالمراكم حيل سيحد فيدو معينه وعدم مع الأسير



#### جاري (شربة) أحمر





#### المقادير

300 ع لحم دجاج، ملعقتين ريت، كأس دويدة، نصف معقة كبيرة منح، ونصف منعقة صعيرة فنفن أمنوده حية يصبنء ملعفتي ونصب طماسم، قلیل می بكسيرة ولكرافس

التحصير للصب بالجه وللصعة وعليعا في عبد الهاهام خاله القيل والقيلين الله بالغ وارتب والقيلي وأمود ومتعقة صديبها متأكيبا للفني مندوع تعالق لها فللت الأست احداني للأام بالنها لذكها للناها الأا دفعة بالمائدة ما يد كنها فلوق الما الحلى المحتر الماه الأن المقطاء المتعدم الماحية مع الديان بالكسيرا

## شربة بالفريك



🦲 لا 5 الشخاص.

#### المقادير.

لصف كنع خير حروف، حية بصن كأس فريث، نصف ملعقة كبره منح معقه صغيرة فنفن کجاے 4 ملاعل بیت، کر فس واللائد ملاعق صماصية كسد

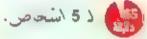


المنحضين المصني للجهالها للصعافية فالمراف فتا المضاح فالمستان فالعام فالمنافية فيعافيها فيعافيها فيع والعالم معدديوس والأطبيان أكرافس والمرابئة المدار فالرائي المستوانطية أمحاف أأوا فاقالع بالملكي وتحرف المحموس المراجمان يراكيها تصييل ما و ١٥ دفيته ليم تصنيف بالبراجي بالماء في القيد عليم ما يعلن حمال تعلى متصبب المواتك مالمراكم حيل سيحد فيدو معينه وعدم مع الأسير



#### جاري (شربة) أحمر





#### المقادير

300 ع لحم دجاج، ملعقتين ريت، كأس دويدة، نصف معقة كبيرة منح، ونصف منعقة صعيرة فنفن أمنوده حية يصبنء ملعفتي ونصب طماسم، قلیل می بكسيرة ولكرافس

التحصير للصب بالجه وللصعة وعليعا في عبد الهاهام خاله القيل والقيلين الله بالغ وارتب والقيلي وأمود ومتعقة صديبها متأكيبا للفني مندوع تعالق لها فللت الأست احداني للأام بالنها لذكها للناها الأا دفعة بالمائدة ما يد كنها فلوق الما الحلى المحتر الماه الأن المقطاء المتعدم الماحية مع الديان بالكسيرا



# لوبياء بالمرقاز

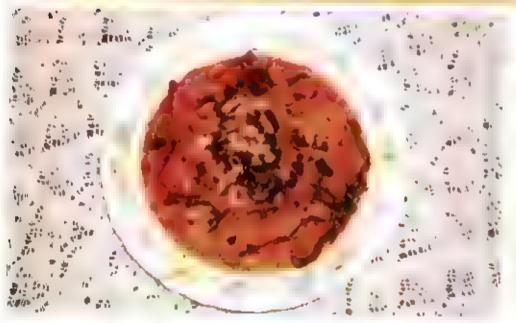
🛑 لا 5 انشخاص ۰

المقادير

250 غ لوبياء جافة، 250 ع مرقار، حبة بصل، قصوص لوم، منعل الأسود، منح، منعقت طماطه، رأس حار، كسير،

لتحصير سن المداد ونصعها في قدر مع الناء فوق بار قوية وبتركها تطهى مدة 30 دقيقة ثم نفرم عليها للصل و غوم، ونصيف إليها الفاهل الحار والملح والمرقار والفلص الأسود، الصناطم مع إصافة كالل من بداء وبتركها تنصلح مدة 20 دفيقة حتى يتحثر البرق،

a south to the a North



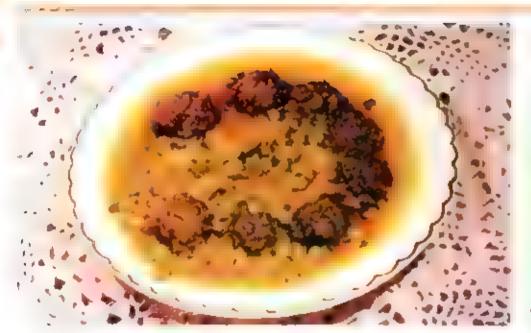
### لوبياء بالكوارع

🚨 د 5 أشخاص.

المقادير.

بحصر (کرے) بنفر، ۱۱۱۱ ج بوید، حافد، نصف منعقد کبرة منح، نصف منعقد صغیرة فنفل کجل، منعقص طباطید، حیة بصل، فصلوص ٹوم، کبیر،

التحضير: تأخد (أد ح) لبقر وتحرقه فوق بار هادلة ثم نبرع حرق مسكن محصه ثه عضعه مصعه في عدر وعم عليه بصل والثوم، وتصيف بويت، والطفق الأسود وعرق تدرل من بدر، وغركه يعيني مدة ١٦ دفيقة حتى تطهى المويدة ثم تصيف الملح والطماطم وتتركها فوق النار مدة ١٦ دقيقة حتى تنحثر، ود كان مرق فيلا مستقلع صافة كأس مدر ومكن سن بدنيا وحدها والمرق وحده، وتقدم مزينة بالكسير،



### جلبانة حمراء

# المقادير،

2 كنع جبانة، بصف كلغ بعباط، رأس ثوم، منعقتين طماطم مصبرة، بصف منعقة كبيرة ملح، بصف ملعقة صغيرة فلقن أسود، رأس فلمن حار، نصف كأس زيت.

سيحتسر هند حسب، وسفع عنده، ويوضع في عدد مع الدود سفن و د ب و سوم مدوم و سع ويراكها عمل داه د دواي ووق العدد داك شدة 10 دقائق حتى يتحثر الرق

a such a series of a street



### جلبانة بالقرنون

#### ل د 5 اشخاص. المقادير،

نصف کنع قربان، ا کنع جبانة، تصف منعقة ملح، نصف منعقة صغیرة فنعن أكحل، نصف كأس زيت، رأس ثوم، منعقتين ضماطم، كسير،

التحصير: الصع الجنبانة في الله ، فضع معيا الساء لمح ماللسل لأ تحل، الله مقراه الماكية اللقالي مدة 5 فقائق، وكارق بلحوالي له ألومال المامات أنها للصلح الدو ١١٠ دفيقة

، ومن جهة ثانية بقشر القربول ونفضعه ونصيفه إلى احلنانه ونصبت معه عند فتم ما ما ما داخان فوق الدر سدة الا دفقه حتى علين

وتقدم مزينة بالكسبر،

إملاطلة: فيصلح أزوانستوا والتحرية

### البازلاء (جلبانة) بالمرق الأبيض

📆 لا 5 اشخاص.

المقادير.

الا ع حو حروف، الألمه حبيب المعهد المبيعة المبيعة المبيرة المبيع المبعية المبيعة المب



البحصير بقيل بحي و بينه و فيله في الم الوالم الما و ما و ما و القيل و المنظم و المن

### الفاصوليا الخضراء (زليڤو)بالمرق الابيض

ول و استخاص.

المقادير

(كنغ فصولية (رئيلو)،500 ع لحم أحمر أو أبيص، نصف منعقة كبيرة منح، نصف منعقة صغيرة فنعل أسود، حبة يصل كبيرة، رأس ثوم صغير، بيصة، حبه يمون، معدنوس فنس من داده



التحصير البعد الجهام للعلم و علم في الله المدم الدم و الفيل حليلة و ح ف فه و ح و المسرو و د فه المحمد و المسرو الاسرائية الما الدم الدم الدم في المساملية المواد الجهام اللي المسلم و المعتمع ال فقيع والدينفية و المرابع في المساملة و ع فيل في الاستاماء المام المدر المدرات المسلم اللي المدال المدال المدال المدال المدال المدال و المدال المدال المدال المدال المدال المدال المدال و المدال المدال المدال و المدال المدال و المدال المدال و المدال و

### الفاصوليا الخضراء (زليڤو) بالمرق الأحمر

50 لـ 5 أشخاص.

المقادين

اکنع فاصوب (ربیقو)، 280ع حیا حیا جات بصن، قبیل می شود، فیمل 'کجال، منح، بصنف کأس ریت، 4 حیات صماحیم، کیسر



التحصير المعلى الجيام ملعام فيعام في المامع في المامع من المام المام المام المام المام والمنظل الأحجي. ويرك الاي المدرامة والدول المامية العالم المام الم

العمل بهم الحرال المن الربيع ما يبيعه الانفضاء فقيم التعدد به بداء في الراب الانفاد بالثل فيدعم الممرق الاندالة بالاناء الاقتمام الحرار القبهي

انه بقیلی کی با غیب دیم فالمشاهی قشاف دیافت کا با با با داد با با داد از کا داد بای کنی از داد بای کنی از داد بای کنی



### كرنب (الكرم) بالمرق الأحمر

ب اسحاض

المقادير

معبر، منعمین صماصه معبر، منعمین صماصه مصدة، عیف منعقة كبره منح، نصف منعقة صغیره فعل أسود، حبه بعس، 1 ملاعق ریب، رأس فعل حال كسر،

التحقير عدم بحده مصده دائم في بداء ماده فيه مصره بده فيستان بالمراه فيسفد منح والمنفل والربب والمستول والربب والمنافر والمراء في المراج في المراج



#### القرنبيط (بروكلو) بالمرق الأحمر

ك و السّخاص

المقادير:

رأس قربيط (بروكاو) متوسطه برحوب صدفها حدة عسل من بوهر عسف كأس ساء فسل من سع، فسل من عنفل لأسوده بضاء فسل من عربان دفيل من ساء



### فول أخضر بالمرق الأحمر

له ؟ استخاص

المقادير

، کام فال حصد ، سفاف کنع صباطیم حید، رئیل بوه، علیف منعقه کسره منح، علیف منعقه طبعیره فیمل کجال، علیف کاش بیت طبعید، فینیل میل

محشب عدد من الحشد عدى ونقصعه قصعا متوسطة ونصعه في القدرة من هذه عليه الدم والفنقل الأكحل بطيفه الى كمية بريت، ونتركه ينقعي

روں مرح، سدہ ۱ روس ہے کہ فی سد می سازر میں کہ طرف البار مدة (30 دقیقة حتی یعنهی ٹم نصیف العساطم العرومہ و سح و می فیمل ۱۲ را ہو ہے کہا ہے داخران ۱۱ دفیقہ فوق کی حدید مرف و بدید مرکب باکستار

# فول أخضر (حب)بالطماطم



لا 5 اشخاص.

#### المقادير

ا کم بول حصر (حب)، نصال، اس ٹوم، فلص کحل، منح، نا، ﴿ حال فسافته،



ومن حيد حال دخا المصل و موه و هوويسا وي والما و هيست المح و علقال و أنان و المال وصلع في علا و له چه قاده 11 دی بی حتی د با بیاده ایسا ایتیناصه نو تعلیمها و شبیمها و شبید با یک نموان و انتها have a second of the second

a se so so se so



#### فول اخضر (كرابط) بألمرق الابيض



🚺 لا 5 اشعاص.

#### المقادير

لعيف أثبع فول حصرة الله و جوز جه فيل، ح وم منح فقل سودو منعقه سمان يفيه حنه للمحاة مفديدين

المحصور عفع للجو وللهما و فلعه في ألما الأمام حالة الليان والمام و فلاك الا لمام والمامل والمامل والمامل والمام سيمل ما که شفاي بده ۱۵ دفاس

> ومل جبها حرال للقلف المدن والمقلعة والقبالمة التي أمراقي والداأنة قوفي بالم مدد مناطرة الروايد وطيابا يقتهي فيت طيه فتنع الحيا للقبيا لغا المقتها مع عفيت التمم الداعات م وكهاه ساحيه مرايه لسالح المسادا فالشع المعارعاتي

### الخرشوف (قرنون) محشي

50 لا 5 اشخاص.



2 كنغ قربون، 300 ع لحم مرحي، 500 ع لحم مقطع، حبتين بصن، منعقة منح، نصف منعقة صغيرة فنفق أسود، منعقتين ريت، بيصة، معدنوس ونصف منعقة شاء صغيرة.



ال<mark>محصير علم محم مصح في عد فعليك بالطبل والدو و لمجاو للكل و ما يها للتي يا و 11 دولي.</mark> كو لا ق الله ودي و لم كها فوق - المداعية مدو 10 دولية

و ما ما و ما ما الله الله و و ما ما و الما الله و ا

#### قرنون محشي بالبطاطا

ور و الشخاص.

#### المقادير

يعبتان مسبوقتان . ؟
 حات قربون مطلعه . ١ حات بطاطا مسلوقة ، قليل من المايوتيز، مقطع، حبات جميري (كروفات).

المحصير السين حيات عالمه في مه مناه بنج حتى عليي حيد معد دياق بدم حيات التفاض متحفيه مع شهير معصد بها حيات بداهان به بالل أي حيا فريان بحيد حيدان بعدات كذب فيا سيساد في ساياته وم على حيد هراوال دايد بالجميرين سفل مساءق شيد

### طماطم محشية



د 5 اشخاص.

ا کیم صباحت می جوج حید، (۱۱۱) ع حمد مقره هر اس أوهوا حيه بضبري يقيش منعضه مبيح كشرف تصلف متعقة فلقال سوافا صغيرها كأسل بناء فس من يأرر المسلوق والمعلموس الشياد



التخصير التبات سنامه فالدمها في الداه فيمان المحادث فالتبان لها البحو الدوم فالتبان لا ما المام و د ما المام و الأن و متنفيا فدفي الناسهي و من فينيا با نها من يودو يو يعطن تنظيم پ وه شبه داران ≺ کوووه دو خاکد نخال خوان کوون دو کیلان کو کرنده کور و کلید کورون کو کها growing a sign of a first of a first of the 

### طماطم محشية بالأرز

الس لا و اشخاص،

#### المقادير

6 حيات طماطير، 150 ع لحم مرحي، قليل من الأرز، قليل من لحبتار، ثوم، بصن، معسوس، بنجء فلمن أسود.



التحصير المالا متنباته الالعاق في مامليع عن شيي ته هام بيدا معالدات معاقفه في المن المنظم ا

### فلفل محشي

# 👪 دة أشخاص.

#### المقادير

بصنف كنع فلفل حلوه 500 غ خم عادي، 250 غ لحم معروم، حبة ونصف يصل، نصف ملعقة كبيرة ملح، نصف منعقة صغيرة فنفل أكحل، منعقتين زيدة، بيضه ، حبه بيمون، فس من بعدوس.



البيخضيين عنع اللحم في المد بعد تقطعه، بو هوم علم تطلق وغليما بد بريده و للح والفيس الأليجل، ويداكها تقلي مده ( الدولان، فوق و اهاديان

به بدقها به الله الدوم الكروم الدوم الدوم المسلم المحل الكروم حهة الحرى بحصر عجين المحه بالبصل مفروم و معدول و منح و عمل الألمان مع بعض، ثم تنطق الفيفل وغفيه من جهة و حدة (حهم عصر) وتنفيه من بدوم حدد، و محسود بالمحم المفروم و بدي قد حصد الالمه على هذا عنفل فحسى في الربان، و عدف فليفه الى عدد و بدل بالمحموم و بدي قد حصد الالمها المالية الموافق المسلمان المعلى منادم الموافق المسلمان و عدد المالية المالية

#### فلفل حلو مع قطع الدّجاج

د 5 آشخاص.

#### المقادير

قطع لحم دجاج، تصف كمع فلفل الحلو، حبتان طماطم، حبة يصل، رأس ثوم، فلفل أسود، قبيل من الربب.

لتحصير صبح حم بدخاج مع بنصال المقطع والدو والمدن والمدنين وارتب به بدك كن ينفني مدة () دقائق المحصير عنفن حلو ونشويه ثم نقشره حيّدا ونقطعه فضعاً صغيره ونصيفه الى المدن المحمد من تحمد من نقشر الصماطم ونقطعها ثم تصيفها إلى المدن مع المحمد والركب المفيني، ومن الأفصال لا تصلف الماء. ويقدم هذا الصق مرين بالديشة (الكسير) والمدن



### باذنجان محشي بالطماطم

دون لا و اشخاص.

#### المقادير

4 حات بادخان، 12 کیم صماصم، فیل می بریث، نصبه، منح، فیلی أساد، ثرم، خبر مرحی، معمومی

التحصير بلطف بددخان وتفضع لي الدن، به نترج مما بداخله (النب)، به بدفيع في مهلاه فياق بين الى راست) مع الراساء عليان والبوم والتقديرين والكن (مقدومات) حتى بديل لكن بعد ديث تصليف الصدافية واللح والمعافل لأنباد ويدائد للان حتى للحد الله الحاد حيات النادجان وطلاها للحليط الفلسطية أنه الصفها في فيلسه والمحالها الفراد والفلسد طلبة الراسات والراس الدجارة الحد البرجي ولداكم يقلهي وأنجم حيادا والشدم في للسلاب



#### باذنجان محشي باللحم

🔝 🚺 لا 5 اشخاص.

المفادير

4 حبات بادبجال، 100 غ أرز، (200 غ أرز، (200 غ خبر مغروم (مرحي)، حبتين بصال، حبتين بصل، فصين ثوم، 3 ملاعق ريت، ملح، فعن أسود، عنية قشدة صربه (كرء فر ش)، عود رس، فس من مرك،

عسف لأ ي بحو دهم في عقالة

التحصير صبح أرافي بده وسنح مناكه يعلي منه 15 دفيقة حتى نطهي وبعد ذلك بصفية من لذي التحصير التحصير التوليد عليه وسنده إلى التنظيم المناطقة والما مناطقة التنظيم المناطقة والتنظيم التنظيم التن

تحسي حيات بناه جان بعد فه الها الحميظ مطبعه في فيسله القرن و هيت عليه الربث و بدختها نقرت بناة الا دفيقة و براكيا حتى هنهي الفام الأكب في طبسه القرن

#### باذنجان بالمرق أبحض

له 5 اشخاص.

المقادير 300 ع حم، نصف كلع باديجان، قليل من الملح، قليل من الهيفار الأسودة متعقتين سميء حبة بصن، كروية، رأس ثوه، بيصة، حبة ليمون، قبيل س بعدوس، زيت لنقبي.



التحضير التصد المجه ولتصع وتأخيع في البداء وتبده الأنبال والدورة فيتبد الداللجي والبيعال والجروانا ه مشتري و دراگ الحال شعلي وه و د موليل ليو و في الله و دو المجالية و و د الله الشاهي و د و الموليد و وي حجيد جران مصلی الداخران فالمصلح این جمعالیا کو تعریر فی از ایت اجلی تجمیر فاقتیافت این این افاد افاد فاوفی در امراوی ولا بين المحير الدافي والعدادات الأحداديين أتنشي والمعدودي والشيد السمايا والأخ المحيد الانتقال and provide a some fire and an experience of the sound of the

#### لاموسكة باذنجان والليمون

ال و اشخاص.

#### المقادير

1 كنغ بادنجان، 2 حيات طباطع: حيّة ليموت، 250 ع حم مفروم، رأس ثوم، ملح، قلش، حية بهني، كسر، ٦ بعدت. ریت رنځی



الكيفية والتحصير عصب تبدحان وعفع أعدل وتدن في الديم

يرجان للصبل والدواء عدوه الداميت والتواهليعين في البدائة مع الأساب بالدائري بالدائري طبيع الفليد فيوا للقطاعة الي المراجعة المعليم المحمور المدام و الأنبي والمداع في الشيعي في المحمد بالكراء والشبيب الماعم والمنظر ومراجهم لحران الحاد فالمدان المقبع لتدخان بشاراه فقيد الخابق الخيواه فيمانيه يواندحمها الر عيال لا يراسها جيي عن الله يا جاء فيف الشقال وطفيلا الصيدان واغتشهما فوافي المالت والدالة جيي للجهار المنفس لله and my the series when the contraction is



#### عدس بالمرق الأبيض

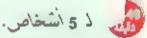
🚇 🚺 لا 5 الشخاص.

المقادير

300 ع عدس، 400 ع خم، فنفل أسود، منح، ثوم، يصل، تصعة ريدة، حية جزر، معدنوس.

المحتسب عدم محم معطع في ها را وغلبت به النفس والنوم مفروه راه لم عليت سح و للنفل لأسود القطعة النادة ما كيه للنان ما كيه للنان له ما في الماء في الناء من الناء ما كيه علي الله علي الله من مكارة في الناء ولتركه يطهى لمدة 3 ساعات وبعد الصهى يصاف إلى عارة لما كنه حلى المحد من ما عدم مراد المعدوس

#### عدس بالمرق الأحمر



#### المقادير

امل علی دارد و عداس حاف مصف منعقه کیره منح، نصف منعقة صغیرة منص کحن، حه بصن، قبیل من لثوم، ثلاث ملاعق ریت، منعقتین طماهم، کسبر،



ال**تحظیر:** اللّٰقي عدم منصله یو طبعه مع ۱۱، في المد فدق موقد با فویه، وعندما هيئي نصبيله و طبعه قالله:

ومن حيد ثالث للطف النحو والقطعة والطبعة في القداء وللم عليه النظيل والدهر ليو تطلف الريب والنالج ومنعظة الطلب الطلباطية وللراكة للنفتي لذاه أو الدوكورة ليو تمراق للحوالي أل والطلب من الذه والمراكة فدق موقد سار فوايد فلده والدداء للأحف أن البحيد فالم هلك الطلب العدالي في الندار الأطلبات منعقة الطباطية وكالل أمان أويد كدالكي للتحداد والاداران له التفقي المدفد الايفناء مراث بالكليد



# العدس بدون

لا 5 اشخاص.



#### المقادير

الها والمناس حاف الفسي كأس يب العنف منعقه كبرو منح عنف منعقة فيعيره فسأ كين مبعقان صناصها جمه للمصورة المرابعة

بعي العاش متعليه والقبلغا في ألفاء المع الخياس للا أمن الديارة لد كانا حتى الطبيع فافي الر فوله والوالدة للمنه المصل والموه والصليل المه الراسي والمنطق الأاللي الأسمول والميلاطية للوالي الما المدة الما وقيعه حيل بنجير الأهيام لارين الأسيد الأحساد أأحيا



### تربية بالمرق

الله د و السخاص.



#### المقادير

الفيف که نصاف الفيف کيم کامة (حرب ب). له جاب فيمافين لأحياب بالأحابال مي ٹرمی <u>صنع</u>ے کامی سے، فس<mark>ی م</mark>ی عنص لأكحل، فللو من سع،

التعشيب المصدار المصد وللصعد فللعد فللعدود ليداعد فلليدا للده مع أجد في علقيل الأكتحل والملك ه بريت و يو نصبح الفائل له النسوي ما و دا دواكر و يو لغا الادث ما في نجو الي بدا من الدوامير كيو للصبح فوافي و قديد مده ۱۱ دفيمه نو من چهه خان نقص خاب عيدافيو و هفعيا فقيع فيغرو و فيلغها المرق يو ساكها على مدة (١١ دفائل مع فياف بد فيقل بدر مبيده ما ما مكسد

# قلايـــــة



### لا 5 اشخاص.

#### المقادير

ں ۔ او معالمتی جروف دوں المرائض كوها حيه عيا سادرا والجراب فللرفيع والمقو سودر صنف منعما كيرو منج غيين معله صدفته مصيرة، فينا



البحثسر المتنع للدار كأق) قطعا كبيره له يعلى في الماء، لم يصفى ، هف للمتع فتبعا فنعيره «برصع ما ما بالدم عدد كل من للصارر، ما تتوم والصماطيم مع إصافة الللح مالفلفل والكسير ويبرث بندى حدد مده م الل جاء في يحالي بد من بده مناك ماه حال على ١٠ ماسطة مئة 20 دقيقة، وعندما يصهى المجه عساف عمد حيو المعليد ودا مع احداقه أكان مرور ويد كرد مراوا ١٥ دفيقه الأسداد الأكبيد مرسه بالكسير المفقع

### كرشن خروف (السدوارة)



### 📆 لا 5 اشخاص.

#### المقادير

دؤ د حروف، له جات فيماطيها لقنف منعقه ميح، فين مي کسرو فقل سدد. نصبه متعقه كبيرة صماضم مصيرة أراس فلقل جرار معددين کرانس



التحصير النص لماه هاجند وتعليها في بلاء لم عصفها فطعا صعده وضعها في عدر وعرم عليها للقس و علماضو و معدوس و كسيره سخ و علقي، لأسود و كافس والتلفل جي ، و طبعيا قوق سار تنفلي مده ، ( فقائق ما في يحم في برا و يصيفي ماي بيدة. 25 فضفه فد في باز ميه شصه و عبد ما انسرات من الصيني نصيف إليها العضاضية الصبراة وتمرق مرة بحرى يكأس ماء وبتركها فوق النار مده ١٠ دفيقد الاعتباء مريبه بالكسيرات

### سبانخ (سلق) باللحم



يل د و الشخاص.

#### المقادير

250 م خيم بنص لأحسن يا یکوہ من صدر، حة نصن، ئوم, فيقل كحال، منج، معددوس رنفية سابيء منعقه فسافيم مقبرق حيان فيماطه

وقليل في الريب



التحضير والقطع اللحو قطعا صغرة جداه ثم نصعها في بداء وعسف يوا بنجو

والمنطل لأكلحن والموهرو للصلل لمقاومان ومنعقه فسأطلو مع الدساو والدائل لكن للفان مدواه فاقالن الهراهرق لكأمن ماء له التصلف السلق وتقطعه مع المعدنوس بها فسندم إلى الله أنه أنها أنها أنها منظ المداد المدين مدة. (2) دقيقة حتى يحف وعندها نقشر الطماطم وتصيفها له و لا كال قاق الدا ما د الد دفائل

### طبخة كباب



#### الله لاه الشخاص.

#### المقادير

ا كنغ حميا يقر، تصف ملعقة منح كبيرة نصف سعقة صعيرة سان حبة بصل كبيرة، ملعقتين طماهم، راس ثوم، قليل من لكسبر، 2 ملاعق زيدة.



التحصير أحد ببجم وعصع عني سكن مكعنات مدسقية بدون عقبوه الم يقرم الثوم والنصل، ثم يصاف للمقل والملح والألمادة ويوضع اعدا فوق لما والدائد للقلي ولماد فائن حلى يتحمر المحيد ثير بطيف ملعقتين صماصه ومان بحوالي لتم مان المامات الصبي مناه 10 دفيله فاق با المياسطة حتى يتحثر المرق وتقدم الأكبة مريبة



## حمص بال<mark>بص</mark>ل

لا 5 اشخاص

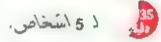


صف که حمص، فیف رطه هيل أحضره الب الريبوت ملح فلمل كجارة كساباه معفدل صماطيها كتب

التحصير ... عنع حنص مام سائل في ١١٥ والك يا الله حتى يصبح ليناه ثم يصفى وينطف، ويوضع في سد مع حمل برين مانا مساك ماناه مصلين حالة مصاف الله الميت والملح والكمون وملعقتين طماطم مع ليصل سروم و شوم الدائل و مرائد فوق الله المدور و الأفضية الحرار البحد الدافي يباط مناجية وفريته بالتقييل منطيع والعيدوس أواجيني الأعيدا



## البصل باللحم





#### المقادير.

میں کیم جہ میں کیم تقيين رأش لوهوا تقلف مبعهم كبيرة منحا نصف ملعقة صعيرة فلفن أكحره 4 حيات طماطم، كسبره قليل من الريث، رأس فلعل

التحصير أأستف للجم مقطعه وتصلعم في لقدر أوتقرم عليه النصل ماشامه واصدف لماستح والقلفل والجم لطيماطية مقروفة كالمائلة والسياد ولد كها شقالي مندو (11 وقائل، ليو لا في كامل وتصلب من الماء والمركها فوفي تار هادئه مده ۱۱ دفقه مین جهد خری بمفلع عصل فقعا کنیزد. مسطر حتی بحف بدق فی عبد ۱۹ عفی فیله کر فيلاً، هذا تقليف النصل على الأنبركة الفيلي مدة أأ الافيلية للدالياً إلى حتى يفيهي القبل وبعد ذبك لفشر الصماطية وللطبعها فطيعا فللعدة لير طللمها مع الني المنظل الحال ولعد ذلك للراكية الحتى أقف من عرف لهائيا اوتقدم مريبة



### سردين بالمرق

#### د 5 اشغاص.



#### المقادير.

ا کیم سردین، متعملی فيياضها علج الطن أسوقه راس يهمها حيد بصيلء كمدياء ريثء معالوس، كسبر، فاللل من

التحصير النصف للشرفان وساح مده سدائمه وتصعه حالياه ثها عدم الوم وتأجد منها تصلف لكميه وتضعها في الله و فصلف مانح و داساه و عنشل لأساد ومهجم و فصف فلماضو و با كها بلقني باده ؟ دفائل، ثم عرف بحد ي أسال بايا ديركها هيهي فوق يا ميوسفيه

أأمان حهم حري بأحد باقي الصال والناه المروه وتصلف تصف ملعقة طماطم والملح، والقنص الأسود وتقطع للعدياس مكسد متدح كن حيد بم يحسي هذا لمزيج بطن السمكة حتى تنتهي من كن السمك ونصلع سمكة الراو الحراق والعسينها في المدينة والقليها في الأساء وعبده الشهي من فليها لرمتها في مرف وسركها تتحتر مده الا and a sure of the sure of the second



### شطيطحة كلمار

🔝 د و اُشخاص.



#### لسقادير

ا فرسیط، فصون س شوم، حبة يصل، ملح، فلعل سوده كسون، صلصه صماطهه أي عاج من حصر ے عصست

التحصير العد تصف غرسط وعطيعه باحد تتوم والتعبل وقبيلا من دانت نصعه في شدر والراكة على بار باديه حمى تتقلي أنه تصليف القرسيط القطع لكي بنقاني هم أنص به عسمت قبلًا من بايح م سلفان لأسدد و يكسون ه بده بعدها صبعية الطماطم ثم نصيف اي حصم منفسه حتى نصهى لم رفعه من قدق بدر ه علمه كرجيم كالمام



### بطاطا بالكرافس والدجاج

والم لعدة اشخاص.

#### المقادير.

نصف دحاجه، حبتان بعيان، 1/2 كمغ كرافس، كلع بصاطا، 2 ملاعق سمن، كأس حليب، جبن مرحي، ملح، فنفن، قرفة، رند.

الكيفية والتحقيس بأحد بدُخاجه وتصفها وتلحيه، وتاسها بالفرقة والمنفل أساد به تحترها في عدا مع بريث، وعندما تحتر تصيف الزيد والكرافس والنصل (النصع حامات) وتصيف كأسال وبا و لمح ولم كها تصهى عالى بارا مقاسطة.

ومن جهه آخری بأجد كأس حسب وبعیه ثه نصبف به انتقاف بفروه (برجنه) و بختفهد جن بادهی فیسته نفرت و بلید کانی حسب ب اندهی فیسته نفرت و نصبغ فیها فضع اندخاج ثه فاولها فضع آنگا آفدی و بنفسل ثها نصاص برجیه ثها برسها بایدان وبداختها إلی الفرت بنفیهی أو بداختها حتی بعنی فیرشها باخان و بعده انفیهی وبده (۱ فیائن و برس حسب ام عیه



### بطاطا مع الفلفل الحلو

له 5 أشخاص.

#### المقادير

1 كلغ بعاطاء تصف كلع فعل حلوء تصف كنع طماطم، رأس ثوم، تصف منعقة كبيرة منح، نصف منعقة صغيرة فنص أسود، نصف كأس ريب، رأس فنص حار

المحتسر القشر الطاطا والطماصة وتقصع قفلعا موسفة وكدلك علفل الجاء

ديوضع بحل في عمار مع فساف عوم مفروم و بريب والفلفل الأسود، ونصلع عبار فدق سار بلدة × دوائل جلي للفلي حلماء ثم عللت عللها حواي ماء ولم كها بلده ١٠ دفيقه حلى للجثر الذق ... وعلمه ساجيد



### خضر بالدجاج

المقادير ،

2 اکمع حمد دحاح. 3 حمات کوسة (حریوت)، 3 رؤه س فلمل حلو، 3 حمات بدحال، 3 حمات فلماضه، 2 اکأس زیث الزیتون، رأس تام، حبة بصل، ملح، فلمان، حتر، 2 و إلى الرئاد.

محصر عمع مقلاة فوق البار نصب الريث نتركه بسحى، مصف حسم

على المصلحي بدرامي بدوجال بطهي حتى يدبل ثها الجربوات حتى بكمل كل الحصر وبعدها بصيف ورق الربد الماد مدارا حيد حري بقرم البصل وبالحد قدرا وبعدم فيه قطع الدخاج ثم بصيف البصل وعبدما يحمر الدجاج برمنه مع حصد الله عليه بده 20 دفيات بويدهم فالما المراد الأراب المقلب المنط فيه المحد عمران الأمل فيتحم الده 20 دفيات عليه المعدنوس وبقدمه كوجية كاملة



### بطاطا GRATIN

لله أشخاص.

المقادير

2 ا كلغ بطاها، 250غ لحم معروم، حشي صماهم، منح، فنفل أسود، 50 ع ريده، (100 ع حين، ريب، نصف كأس حيب ويسرين علمول و برسون، 3 بيصات.

التحصير: نسلق البطاطا في الماء ثم نقشرها وبعرمها وبضيف لها البيص

و حيين و بريدة و حين و بريح و عنص ثويد كيو حال ومن جيو أخرى أحد الطماطم ونقشرها ثم نقطعها إلى مكعنات و بريد و ي معاد و مع معملات من بريد و عسب إليها اللحو القروم و بنج و سندن و بركها بطهى ثم باحد قب مدهور و عبح فسما من بعد مرحمه به عبيف البيا للحو القروم و عصه بنفاطا بديد جنها إلى غرف لمدة 25 دقيقة و الحرار بران عبين بالسوار و بيعل مساوق والرسون



### البطاطا بالكمون

المقادير

اکنع نصاص، 3 جاب صماصم، ثوم، کمون، 1 منعمه صماصم مصمره، نصل، رسا، حشار، منح، فنفل سُود، کامی ماد،



### مثومة بالكرشة

👠 لاة اشخاص.



المقادير

کرشه هر، ۱ حدت صماصم، 2 ملاعق کنیره ریت، 5 سبات ثوم، ملعقة کمون، فلفل آسود، 12 ملعقة کبیرة حل، ملح.

التحصيرة إمني بدينه في ما به النبي مساء به فقعية أن فقع منوسفة خجو لد فنفها في قد و فلمون بها لمنع و همل الأساد و عفي سند و فني حل ما العاديم حي هدفته و صفيها لي بكرسه به فليفي لكمون ثم سقي الكن يكأس من درو و دي حي بضع و عدد دال فسفي سود و عنفال به و في لاحد أن ي ين كيمون ثم سقي الدورة و عنفال به و في لاحد أن ي ين



#### فاصولياء باللحم والجبن

المقادير.

250ع عبر، حة نصل، وصورت حيد، 3 حيات العلم، (50ع حيان) منعه الدي، منعه منعه العلم أنبود

محسر فلع للحوق قد وها وها مله لللغ و علمل لاساد وفلللغ و الماد وفلللغ والركها تصهى الماد فللما الماد المعالم الماد الما

### كرش خروف (دوارة)بالخضر

📵 لعدة اشخاص.



ال المحادث الكالم المسابقة ال



سحمسر عدد دو در بد علي في دار به عطعها بي قطع فسعدد عد يا عنشها ، على هذه بشع في الله دهست بد المسال والدو المشعاد التي المهاب ويد أنها بناني على الادارة به عسف اللغ والناس بأساده والد

المراف الدواه الذي الأن الفيل والوصف الحصل الرفيد ومن الحيد الحراق المفاع الحمل الذي والأراب الما والأراب الم والقسفية الرفط في والأدار في الأن المنها الحرار والما الذي الأراب الما المن المن المن والأراب الما الما الما ا

د الشخاص.



#### المقادير.

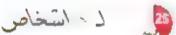
. 12 كنع فرسط برواسي قطعه مے برندہ جم مرحی، ينقيله فيستروطهن فالعداداني باليح فنفال سوداء الفيسال



التحصير والأمام في ما يا ما ما يا المعالم في المعالم المعالم في المعالم المعالم في المعا and the contract of the contra و العالم والأن الأوور العابط والدخالة الى المدن الأمن الطبين المدادات المدنية في فللحل البداء عالم الالبلا Automotion of the Hand



### بسباس محش





#### المقادير

and the same of a process السائليون فنكاح فالمال المعادة فعلتم إدافقت بالمعاد المحا

التحصير متع مديد من باحل معني سياميمي فيه سيسمى بده ٩ دولي ه از این به ادادی و همای خرم اینجها انداده و و در مای این از معدد و این مقطع و بهشتم طبه فضدن فی شوه ال والحام والمناص والأراد والما المناص والمناص والمناص والمناص والمناص والمناطقة الحاسان 



### شربة البورو (الكراث)

د 4 اشخاص.



#### المقادير .

البورو (الكراث)، 2 حيات بصل، 2 حبات بطاطا، كأس حمص مربحة، ملح، للمل سوده حال مرق دحاجه الملقة يتنا وحوف

المحصور المصغ بيره والمصار والصائد اليرافيسي فيعقد الروافي عبدا فع لدواه والمعين والصاف وللجرال فيا أنها فيست الله الريمان وم في الأخراء ما يا ما الأخرار فيهي والاعتباء الأي حسيد



### شرانح فلفل محشية

🔝 🕥 🕹 د د اشخاص.



#### المقادير

2 ! كلغ فنص حلو، 250ع لحم مقروم، ثوم، يصل ملح: 2 اكلغ طماطم حناه ريناه معاموس، كسيره فلقن أسوده زعتر.

التحقيل علي فللماضو وعفيعها بي مايعات صغيادة والجد للمصل الجمو وللمواد والقيفة للواياح المحم والصيف بدكن بنوايل لواحد شرائح عيش والحشيها بالمجونو لدهن فيسته وبالتيا ليتراكح وافيت الصماطم للقصفة وتصيف تريث مي فاق ما حله الفي منصف ألوحيه فالمدامة احداد



#### الخرشوف ( قرنون ) بالكفتة

ه الشخاص.

#### المقادير،

1 2 كنغ لحم مرحي، 500 غ لب التقريبون، يصيلة مرحية، 4 أكواب من مرق اللحم، 2 1 كوب زيت، 2 ملاعق العماطم المعلمة، ملعقة مبعيرة منح والقلقل الأسود،

التحقيير الجاهد التجهد الدخل الجيلة القبل واللغ والقلقل الأسود للم للتكل عال الديارة حيل تجير القبل مع أثرات

اللحم وتنصبح ثم يصاف القربوق ويترك ليطهى قليلا حتى مان على العام بعد دلك معجد عليه عبروت مع بدق المحم قدق م ب اللحم، ويترك الحليظ ليصلح وفي «عام المراجم الحصاء الأناس عدم الى حالم الى حالم

و مانو ه ب



#### الخرشوف ( قرنون ) Gratin

۱ کاشخاص.



الخرشوف، لحم مرحي، حليب (عبرة)، فريبة، حبة ليمون، بصن، معدنوس، ملح، فلصل أسود، جورة الطيب، زيدة أو ريت، جبن.

التحضير: بصع الماء والملح وعصير السمال الحققة حما به علم فله حمات غربول ثم نصع كن في فمر بعلي قاق ما حلى ما حلى ميكان المساب المائل علم في المقلاق المسل المقطع وتصلف إلا للحم و العدلوس المساب المسلم المسلم المائل علم المائل علم المسلم المس



#### خرشوف (قرنون) باليشمال

🚇 لا 4 أشخاص. المقاديم :

8 حيات قربول، 40ع ريدة، 30ع فرية، 4 أشر حبيب، ملح، فلفل أسود، حبة جور الطيب، 150ع حال مرحی،

للحصير النصف القاءان ثها تصعه في فدر مماء بالماء وتصيف لدانتج تها سركه بعني حتى ينصح ثهاسرج القشور من نقلت ثم تقطعه ربي 4 فضع وتصعه في حيسة الفران ومن جهه أخران تصبع الريدة في القدر ثم تصليف بها الفريبة وعبدما تدوب نظيف لها الحليب وكل هذا عني بارهادته مع البحربات حتى يحمد ثم نصيف اللح والفرماج ثم نصب حبيط على صبيبة القربول وبدحله الفرن لمدة 25 دقيقة



#### بطاطا كفتة

🚨 له 5 أشخاص.



المقادس

250غ لحم مرحى، 250ع بطاطاء ربطة معدنوس ملحء فنعل أسوده زيت، قريبة، 3 حيات صماضها طماطم

المحصير بأجد بنجم مرحي مع للصاطا المسوقة والرجية ونصيف معتبوس والصل لمقطع والبلج والقنفل لأسود وتحلط تكل حتى تكون عجللة متماسكه بها بشكل على شكل كديرات صغيره وبعمسها في نفريلة ثها نقلبها في تريث الساحل، ثم يحصر مرق الطماطم، فنقطع 3 حيات طماطم الي مربعات صغيرة بعد تقشيرها و3 ملاعق طماطم مفسرة والصلع لللج والفلفل لأسدد وبدكها حلي علهي حتدا الما فسلب حداث لكفيه إلى لرقي وللركها تطهي لم لقدمها ساحلة



## باذنجان بالبشمال

له المقادير.

اکنع بادجاب، 250ع عب معروم، 2 حات صناصی، 4 ملاعق فریند، منعقة رباق، کأس کبیر حبیب، منعقة حال معروم صناصیر فار حه

البحصير بعد بنين بدخت غليمه الى دوال و عنه في صحن مع قس من بنج وسركه مده 15 دهمه ببخرج منه بدين ثه عليه في بالب و عدد دنك تحصر وعاء ونصع فيه اللحم بعروم و عساسم بمصعة و بنصل و غوم و معدد بناي بقيب و عدم فيه صبحه بالدخال والطبقة الثانية من حلط اللحم ثم طبقة أخرى من لبادجال بم عبب قوقه صوص (بشمال) وبرشها بالجن وتلاحلها إلى العرن حتى تحمر،

عمع في إنه ما ماة لتدوف ونصف الفرية ونحرك ثم نصيف الحليب دائمًا ونحرث ونتين بالملح وعسف الحارات بأراح الصفاضة



## شطيطحة بسباس

🔐 د 🧟 اشخاص.



المقادير

400 عمر صف كنع بسياس، منح، فنقل أسود، ماء، 2 ملاحل إلت، منعمه كسرة فللنافلية، كسيرة، علان،

البحصير المحصير المام فدر عدم فيم للحم عرم العدل وتصلفه الى عدر وعلم اللح معلم الأسود ولرلت مدالة مدل الدولة والرلت مدالة المدل المدل المام على المدل المسلم المام على المدل حتى على المدل المام الما



#### كوسة(جريوات)بالطماطم محمرة في الفرن

🛂 🕽 لـ ٦ أشخاص. المقادير .

250ع خم مفروم، نصف كمو كوسة (جريوات)، بيصة، متعقبا معيجوان فيسافيون (1-جنا ت emely en en en en فيل من غرسه، فعل أسود، الموا القينيات فعديه براي الموق

أللحشين الراب المراب المفتعين والعراض المستدران والداسية بوالدراجية فن الأسار أبوا الحرا القبيلة فالمضعاة مع لتجم لمفروم ثم تصيف التبح والقلفل لأسماء محم م القبات لم فتعلم قدال الدائد (١). دفايل حتى فيهي لم الحد سصةمع معدنوس وقليلا من الملح وتخلطهما مع النحم المفروم حبذا ثم تحشي بها الجريوات حتى حسب بم عسعها مي ف المناء ، ، ، و هناه الله الله في الملح له نصبح الجريوات عالياء و هيلها المناس الله ١ دوالي عاد دارك بداح الجربوات والصبغيوا في حبيب لا يا يو يحشن الشباشية الاستاج متعلقة فالبد متعلم والمعاجب الصيافيو والبايو والعالج وفيقين أسوق ومتعفثين طماطير مقرومة خداجه جدجع خدفه هينف أأأراء بدانيه فاق أدارك عفارية عولا للسعيب فهاقي حريوات المحشية وللحلها المان حلى للقلح والقدول الماحمة

## سفيريةباذنجان



لا کاشحاص.

الأثراع فصع دحاج منح فهن سودا للصبائاء العقباب فرينة، 250ع بادعان، حبة للمولياء فصبورة لوقايا فالأدادات ريت مقليان، ماء



الحصير الشوي بالأخارة فقيدها لوالدمج فالمستان بالمح فالدمل لأشوده لوالصيف له يتقي فالقايلة حتی تحف جیشه و لاول محبه فیمانناه و شلایتا جای شکال بدو بنایا فی اینا و در کها جایتا الأستنسان فقيع الدام عاليه القبل ما أو م فيست لها منعقه من الأسام سح والسفول الأسود والراكها تملی به نخم از هممان با برد با کها شپی بره تقلیل بداخه به هملع با احد فی همچی و همیت احمیه باقی و <mark>رایته</mark> بهجاهات الميسوان والمعاددات



# بازلاء (جلبانة) باللحم المفروم

د 5 اشخاص.



#### المقادير .

- 200 ع خبر مفروه، کیده حساله عسل مفروف سيس أو ريت، يعن، فقر أسود،

البحقيس اصغي كمله سيسر في قد اصلني القيل تقرهم وقيله على يا هادله الحي ياريل تقييل عداه السعي الميلة المجيم عقاوم أنوام الحي الحك القدار والسيدان في أحمط الحي لأنشقين بالجوابالعد العدامية الحسدان دفانق صلفي حاباته فالملح فالقلمل الأسود فأكيسه من الأنا فاقلني الباد الاماما للقليج الجابرية حاري فيلجن القرب و فر بلی قدہ مجتوبی عدالہ ہملی جدات شقی مصلتها فاق شقع اعلی داختی علیجی إلی عرب بدہ حملی



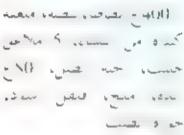
## البرانية القسنطينية

#### 🐯 د 5 انشخاص. المقادير

2 حروف، 2 عم حروف، 2 ملاعق زيت، ملح، فلما أسود، 1كنغ بطاطه، 2 بيصات، 2 ملاعن فرسه، ماء ریت عصی، نصل، تام، ليمون فعدلوس

التحصير عبع بنجم معلف في ها وهست له للنج و عليق الأسود و بطيل بدوه و توفرو و الاس ب ويرتبها يسي عده [1] دفائق ئو كافيا تنفيض بد من ممل جهة حرى بعني القدعة في عاد قبق صهل بوالصحية ، مشاها والمفعل الى الحماث بها تحمل شفاع والقشيل الله العالية والعشل الحمات المقاف في تشفل والمشهر في راسا ساحل مدا طيهي المحم طليمي حلقات القياط الي الأرق ديقدة الطبق ماينا دالسمون والمعدلوس

# بطاطا محكوكة لا 4 اشخاص.



المقادير

فقسوقه والمنح المملي للدم حواف عليت والقليب في الحابط الأل المطاف ومن نجهة الحراي للطبع البقيق بالقيول الى فقدم النفاه عشيد والجدائل في للنبائد مع فليل من الديادة والعداما للحيد الرفعيدا من فتأل بنا الامدالجيد مع الجالف السديق والأنوان حداد هياف والمناح الأمر في وتناءه والأوام هواله الديارة النان الأفرارة حتى حينا والفيلية المان الحبياء

we will the first to william

## فطائر بطاطا بالجنزر

🐉 لعدة اشخاص.

#### المقادير

۱ کی بیاف میں میں بعد ير حيث ، 2 منعقه کيږ در ناه ، خواد عبيا ﴿ عبي حال صاح، تصدي، آ فيمر سعری ()؟ - صحبی ٦ حر البوميط خجها باف تواما دهي معسسة



التحصير فيدن تصاد واستنهافي وراد بجاء دلاكتها فيولاده وتتقي لتها حييت المتحريرة أداينك والملح والأمور الفييت وقيالا من الناب ليدخي والجياج

لأمراء كال محدال إلى هالمله الخليمي حال عنا جاء أشعال وحلف اسقا و فلحال الي ليربسه وهي لما بالساخيم، فلدان الخراك لها فقعله الن ده ١٠ در للحراء في مع المقاطر في فيليه لها د عي في ده يا الحراب المستقلع غرمتاني في صفيف للغاد من تعصلها 3 مستبد أطهى القيسة ١٨٠٠ ر ٦٨ دفيلة للريد في الدان في اللهالة صغى يروا للعليد المصوف الأن فيقوف الحاراء بأليوا لصهل والال حليب

# سلق محشي

# المقادير لا 4 اشخاص.

صف ريطة سلق، 2003غ خو مفره، نصف حدد بصن، بيضة، 500غ زيده، 3 اسال ثوم، ورقة رند، ملح، فيفن اسود، 500غ زيتون أسود، 500غ جين، رأس فلفن حدر عرب



مع درج معدم مدود مع التسل من عد مصلها به فسعها علم حبى باليل، به درج معدم مدود مع التسل لأسود

و له ي لها له و في ليدو و تحسيب من لدلان ليه أد يو ادهن فالد لا در بدو و مراسد فيها فقيع المنامي وبعد لا في طبيع في اهران في الأن في المان في الرابع والمان والدان والمان والدان والمان في الفران في المان في ا



## الحريرة

المفادير

المحاديم المحاديم المحم حراف مقصع المحمة صعيرة فلفل أساد. المحمة صعيرة فلفل أساد. الصلف ملحقه كسرة ملح، كيس رعفران، ثلات سراب من الماء، (100 حمل من عدال.) عدال، كأس رزاء حمل عدال المعلوم وكسيرة، حرامان (معلوم فريدة، أن حميرة حير،

بيمو ب.

المحكيس معدد الماحية المحمد المحمد المحمد المحدد الماحية المحدد الماحية المحدد المحدد

## بطاطا بالخمار

الله الشخاص.

المقادير

[كنع بصاحا، حبة ليمون، هريسة، تومه معسوس، و ف شوم لأحصره منعقة حشره كرمه.

الحصير غير الطافاء منصعها أي مانعات وتفليها في ايت ساحرواته باحا وجد فينع فيه ملعقدان من يرسم ويتوم لمهشم ويهرسه والأعساب وحصيا السيان وتحلط فاك حياراتها فيلغه فواق التفاط النسلة اطريقه أحاري تفلي عدد وعبعها جانا نه بأحد وجارفيه فسل من برب ونصف با يكرونه وقلبلا من الملح والفلفل الأسود والحقار والتوم المهشم، وبحلط حيَّدًا مع قبيل من الحل ونصبه فوق النطاطا وتعيدها إلى النا

المحصير المساطا وتتقعيا وصعيا بعان في بديا عدادتك ليرسها وهي

للدخاء للواهدها في علم على با هدله حال للواهدين إليها الخالب والكرام فراس

والملح والعلقل الأسود ونتركها حتى ينشف الحليب بعدها نصبها في صحن

وبشكلها على شكل حل ونصع فوقها قطعة من الربدة وبرش بتعسوس بقطع

وقليلا من الحلى البشور حسب الرعبة.

#### البططا المرحية(البيري) بالكرام فراش



المقادير.

فر ش. 2 L لتر حليب، ريدة، not been also been been

🛂 لعدة اشخاص.

اکع فاصل مست کرہ

#### طماطم محشية بالدجاج المرحي

# 🛂 ، 🗀 ۱۵ اشخاص.

**المقادير**، (۱۸) ج صدر دجاج، هنف حبه بقتل مرجية فيقر للقلة، (كرم فرش) و حين حيم حبعقة حنيب، منح، فلمل، 4 حدث طماطيه وبدة.

التحصير الحاج الطماطم تفرعها من الداحل ثم نضع في الدحل مذَّخا وديث للحراج كالأشارية الماراصيان الدماح ويرجله والقلعة في إبادة فيلف البه المفلال المرجي وصفار البيص والكرام فراس والقنفل الأسودة وقليلا من لمنح فقط لأن عصدصواء لحمرانه عسف ملعقه المدانة بوالحلط الكن مع لعص الها بأجدا ه في لأسياه مصلح فيه حب القصافية عد حسوها مايف عليها ورقي الأمسوم وكنزر عملته مع كل عصاصو به بدجتها بدن بعد وصعها في صبحل به يحرجها ماسيا لدافات معدمان

#### كوسة (جريوات) محشيةبالسردينة

## 🔛 د 5 أشخاص

المقادير جريوت (القرعة)، علبة سردين، آرڙ، فصين ثوم، معتبوس منحء فنفل اسودن

التحصير العدالصب احريات وأفرعها للوم لللبل لأزرافي ساويلج ولعد بصفيته من الماء تصنف له السردس والتعلموس المقضع وأنثوم وتتبله ياعلمل لأسود منصل من شح علا ذلك حسن خامات تحلط الأنام سادين وأحير إما عنهيا في مرفي خالم أم تقليها متعلمها في فليق مرين بالملمون متعلموس م<u>نتشب</u> م

#### مثوم باللحم المفروم

## له 5 اشخاص.

المقادير (١٦٠ ع حد 200 ع مد فيمروهم الايسال فبل الحسطال ميلم المعقب كسران g on a byet were our سمن، رأس ثوم، فنقل أسود، بصنف منعقة صعيرة كموكء

#### رأس خروف (بوزلوف) بالمرمز

🚇 🦯 5 آشخاص.

#### المقادير

رأس خروف، 500ع مرسر (شعير محروق ومصحود) حفية حمص مرطب، بصل 3 ملاعق ريت، منعقة سمل أحمر وأسوده 4 حيات فيماضه قبل من رباه

التحصير الطياء أس عيد عداجاته لمقع بأصغ في للم الكسجام بم يقرم عليه البصل ويصناف الحمص المرطب ويصناف اللنج واعتفل لأسود والمنعل الاحمر ثم يمرق بالماء ويعطي اللحم ويترك ليطهى على بار قوية مع رصا فاستصاحبم ومن جهة أحرى يوضع المرمز في إناه وأسع ويصب عليه أناه ثم يصفي مساك ليحف ثم يفور في الكسكاس ثم يوصع في قصعة ويرش بالداء ويترك ليحف ثم المساوة مان من فيعا للجا والمساح والحال الراوياتيع فيه . بدة ويرش بالمرقى حتى ينشف ويرجع إلى الكسكاس مرة ثالثة ويوضع في إناء ه سع و هست الانه الأخل فياي الحران واران بالحسفي وقفيع الداري

نصت متعدد كيدو فلقال حسرة بيصائر منح

ا داد د ای درای حتی پیشنج.

البحشيين فقعي بلحم وقليه في أراسا والأناة سجفل حبسه قصوص في المام المام

مع عنص الأحد والنصل بالمهد والكنون ومنعص من بدء وصبي بلزيج على

المنحم وبعد دفائق فليلة من العلبال اصنفي إليه كمية مناسبة من عاه حتى ينقبح

اللحم وفي هذه الاثناء حصري اللحم المفروم أمرجيه مع القرفة والفنص الأسود

والكمون وبيصه وثلاثة فصوص من الثوم مدروسة والملح، وشكني منها كويرات

صعيرة واحتفعلي بها إلى أن ينضح اللحم وترعيه من الرق وبعدها ضعي

#### كرنب (الكرم) محشي

#### 🔬 د 5 اشخاص.

#### المقادير

رأس كرب (الكرم) ، 250 غ خم مفروم، بصل، فلفق أسوده منحه زيت،معدنوس، قليل من الأرر، 4 حيات فيمافيم فدا جرياحان مستورة

التحصير عدادة فالحاب أراتطيي عني البحل بأحد للبحم سره م مقسب له الأن العال وتفرم النصال لم تصيف كديكٍ المعدوس القصع. وتصيف الملج والبيص، وجمع بها اللحم المعروم وتنالأ كل ورقة على حد بقلس من للحم المفروم، وللفها وتصعها كالها في قالب الفرق وتدهله بالزيدة، يعد هلك عرم انصناصم ونصبها فوفها ثم برش الملح والفلفل الأسود ونصبع قطع بزيدة فاقب ما جا علين حتى سات أبل بدلة وفي الأخير بورع عليها لحين

# مرق الفلفل مع اللحم

لا 5 انشخاص.



#### المقادير

فسع می خم بدد-نصف کمر فقل جور 2 حيات صماطم، بصل، ثوم، منح، فلقن أسود، الريت.

التحصير ياضع جوالمحاج والصل للصع والموم واللج والمسار واريب ة بـ.. كية تتباي بده ()[ دفائق به نشدان النفل: خير ه تفليزه «هطع» فطعا طبعيره ويصاف إلى بلحم لم نفتد أعبداته معطعها مصنفها إلى مراق البحم مبراكها نصيني بدو معلم مإدا لأحيدا عدم صبح بنجو هنيف به فيلا من بدو ويستحسن أن يطهى بدول ماء وفي الأخير تقدم كوحبة كامنة ومن الأفصس Link and the

#### شربة دجاج بالزعفران

👪 ، لا 5 أنشخاص.

المقادير

كوبال من زيت الزيتون، كراث (بورو)، فصات مهروسان من الثوم، أربع قصع من فحذ الدجاج متروعة الجللاء ستة أعصال من الكرافس مقطعة إلى شرائح، وبع منعقة شاي

من الزعفران، ملعقة كبيرة من الزعتر الطارج المفروم، ثلاثة أكواب من مرق الدجاح يكن تعريصها بالماء، ملح، فلفل، طماطم مصبرة.

المحصيو: ضعي أطراف الدجاح في قدر أضيفي معها الكراث( لبورو) و لثوم ، حصت عدامس والديت والملح والقلفل والزعتر اقلي الكلُّ لبعض بدقائق الم أصيفي أكواب المرق والطماطم المصبرة و تركي حن بنصبح عني بار هاديه، حي كل المفادر ما عام الدخاج صعاء فسلفي في لأجير با ديا د.

## سمك بالمرق

## د و استخاص.

المقادير.

(سردين)، ع سمك (سردين)، مبعقة طماطم مصبرة، نصعب كأس زيت، فلص أكحل، قليل من ایکمون، معدنوس، رأس ثوم، حبة بصن. كسبر، قبيل س الملح.

التحصير: عصع الزيت في القدر ونفرم عليه الثوم والبصل والعدبوس، ونصيف إليه الطماطم والعلفل والملح والكمود، وتصبعها فوق سر تتقني مدة 5 دقائق، ثم عرفها يحوالي كاسين كسرس من ساء

ومن جهة ثانيه بقوم بتطيف السمك، مبرح منه كل سندك، وعسفة إلى عدر، عد که علیی مدد ۱۱۱ دفت فاق د هادیه و بعدم با کل مرت باکستر

ماضطا سهكي أي تعسيد في اليدني وتقليد يوينياف ولي داوق



#### شخشوخة قسنطينية

## له و أشخاص.

#### المقادير

ب كنع دفين، منح، ماء درد، ١١١١ خ خبار حبة نفيس، نفيف منعفة كبيرد منح، عيف منعقة فيعيره فنفل كحن، حفية حمص، تضف علية ريدة، 3 ملاعق ضماطه مصيرة، قليل من الزيت، رس فنفل خار

المحكسر عدد المعدد في عليمه مع المح و المن الما و الله والله المحكسة الله و الله المحكمة المحكمة و المحكمة المحكمة و المحكمة المحكمة و المحكمة و

#### مازحتا بالس الأفدن أي لصوره الشخطر طاعيب عابي.

معل جهد الحرال صنع النحم في قد الكليكاس والفرة عليه الصبل وتصليب أنا المانح والأرب والنبيل والجمعي ومتعقد فساطما الم شرك

كل بقتي مده () دفائل قدق با ميوسطه) به كدى د لا كه مل مل داده با كها بلطهي مده ۱ دفيقه عبد الديس بده طبع بسخشه حه في الاستكامل و تراكها عدر الايلام في الطبعها في الداد كنيز و بسلسه بالداق و رابده الا برخوا الدار الداه المراك كان الدار الدام و بالدام المراك كان الدار الدار و في الفيس المحموم من الفيلوم حادث و فيست الله و في الفيلوم و الدار الدار





## لا 5 اشحاص.

الم كللات دفيق، فيم الساء ورسه مدیده دیر بور مرسی، عنف کے باق اسل می سیم فليل من تعسن عليب و ثب ه المكن منا لإهراء ماء عارف سكر













وينعي في فيعده .... ويها الأحمل بلاد حسن وياسها كان يرهم ا و جعها من الدو حران وشبعها في المشبعة والشبين لها الرابط والعلام الداكها للجمر للمد الطالق لفلغها في الفلجرية والما للسكر الرقيب والم with a contract of the contrac







#### الكسكسي بالمرق الأبيض

🚹 لا 5 اشخاص،



500 غ لحير، تصف ملعقة كبيرة ملحء تعنف منعقة صعيرة فعل أكحل، (X) ع لحم مرحى) علبة زيدة، قبيل من الحمص، 5 يصاب حبه صبر

التحصير المقف للجواعفع في في الأدري، ولمام عليه جه علي و فياف للغ و علقي و فقعه الرائدة ا دفقه و معل جهد خران فينع الاسلاميل في فقيعه و فيني عليه الله والناء و مجله جيد و فيسته مي الداء في ها معالمه مرا رواه عادها برا به حتى تحيل حيد والتواهيم في تحييلا من بنعم أقل باب عيده بالحيد بيجيم مقرمم ه فرم بعد المصلي ه شبط الدين و فيقل وقفعه ال ١٥ و ١٥ ما ٢ عن القرال له الدوال المحلو) الم والت فيعد والم ضبعها في لمد الله عرال و عليم الدراء ما والعارها لما ج الاستخبال في المصلفة والدهية بالرابعة والقسيس له المنخ ه رشه دری ه با به باخت ه بعد دیال نفیده آل احداث می نفید اماده داده با در در اول الفیدها اماده للقال العلمل الأول حسب والدن الداد و دار و دار المال من الغرق (الاستخبى) كما نفره عليه ألبصل وتصليف به عالمن لا تجرو به بدالله الأمن به احتاد له الحقاقي الكسلام الله الدوا بد وعبدها تصعه في عليجيء الم علمي فقع للجوامل ما في و مرق علم اللحوالي أثامل مأنا ولما في الحلى لعلي، الحلم الله السعى الاستحسال بالمرق وعالم ساحا مريًّا فأنبيض المسلوق واللحم المُووم،

## أرز بالطون

😐 لـ 5 الشخاص.



المقادير

250غ أرز، حبة ليمون، عبية طول، ريتوك، مايوباز.

التحصير سين لأ في ما على و فيست عفيد السبوا



ه علل من سخ لغا دلك فلميه من بالم علمه في أده فللل لم عليه لقه ياه والسار ه فلللفيه بمفيعة ده دام ه عالوه المتحلط الكن مع تعطل ثواطبعه في صبح إمامام الوحية كامله



#### العيش (بركوكس) بالقديد

لا 5 اشخاص.

المقادير.

نص ندید (حم محمد)، لعيف منعفة كيرة منجر شلف سعقه صعرة فنفن كحنء حمله حبيض الحسان الفاقاء الدفء تصل رس فنص حار ۱ ملاحق فيسافيون 250 ج عبس

التحصير الصنع بدياء في ما تصمل و فيست أما أيا و ما الأناء و الأفايل لم فينفيه من بدعم ونفرم عبيه للقليل والبوم والقليلين بأد منعفد فللنافية واحليه أحيف أوابلج والقليل الأاليحل وأبراليا وليراك للقالي مبدؤ الا فأقراق ىلى يا ملولىقلى بولدى يحال ئا دودان دار يو يليد التقافل ديفيعيا د فيلغي الدد ادياك ليفيهي مدة 20 وقيماه بير فيست أدين ورد و في فيسافيها و أمل بني المناس العباس والميساء والمياس وفي يترف والبراث الأن سفينج and or allow on you have a ready

#### سباقيتي بالخبز والجبن

م لعدة الشخاص. سيناص

المقادير : (300ع ساميي، 250ع مي الصماحية حياه ملعقة ريده جامدها رأسي فوها متعفتان خبر مرحی، (۱ ملاعق ريب جانوب منح سالحيء الحان مقروف



قبص أشود، 1.2 كأس ماء ال<mark>لحشي</mark>ر الفيع عام المعام في عقلام عليب نها بالمحسف عصافيم المعرومة وتتركها بطهي ثم نصيف اللح والقلفل لأساداء أأساس ماء ساحل

سد فیل جال افتا ہے۔ انقیادہ ام مستمیاری جانہ کا جانہ ہے and any of the second of the contract of the

## كسكسي باللحم

## 🔬 د ۶ انشخاص.

#### المقادير،

مصف كنغ كسكسي، لحم (الأطرف)، حبة يصل كبيرة، 4 حبات بادنجال، حملة حمص رصب، رألس فنص حر، 3 حاب فصاصم، نصف كأس رسا، فيس من برياة، منح، فنص منود



من ترييده منح، فيمان منود من بديا حيال والدائم حين يحيل ما هينا في الاستكامل ليدان وعيد فورانه نهيبه في القصيعة ويدهيه بالريث والشيعات والبيح والرائم الذا على الدائم ولدائه محين موالعيد بالإستلامل للقور فرة ثانية وعيد القواال نفسه ومن الاستلامل في المضيعة والاهية الرائمة وإن المسلام) والشيعة في فتنجل والدائم حاليا

#### خالا الطلطارة إلى كالراف أن المشير وأنسوا

#### سباقيتي بالفلفل والجلبانة

لا ۴ اشخاص

#### المقادير

400غ سباقیتی، 4 رؤوس فعل حار، 4 أسان ثوم، 2 اكأس زیت، حفنة رسود. جنبانة، ملح، فلفل أسود.



التحصير عدم دين سخد في عدده عندي بده الندوة و بدين حديث ويدك دين ويصلف بدهن بأساد و ديم ويدي حديد عنون في دياية عنديها و عليم دياسته ويديد بكن بدين ويصلف سبافني بغيب في فين وعد عندي فرج حرا مع عصيها و عليها في عليجي وعده ساحية و ربها ياهاها و ربها



## الكسكسي بالعصبانة (كرش خروف)

لا 5 اشحاص.



كرش (دوارة) حروف متوسطة، 500 غكسكسي، حبة بصل، حفية حسس، حسين صماطية، نصف ملعقه مبعية منافيل من المعدلوس، قليل من الكسير، قليل من النساع، منعقتين طماطم مصيرة، زيت، زيدة، رأس قلعل حار، حبة طماطم آخرى، رقدر بالكسكاس).

باريدة ونسقيه بالمرق بعدما تكون العصبانة ف الصلحب فضفى مصلف الله الذاء م في الصداطية مالدكي العلى للذه لا دفاعي الايقدم ماثنا بالخلط العطيع لعصبانه الماليدة الأكلة ساحله

## كسكسي بالخضر

ل 5 اشخاص المقادير

4 حات خرب 4 حدد کوسه خروس)، این خرسف، حین نصاص، حین عب، حسن بادخان، این جا با منعقه صدافته، یب، این توم، بری حیسا، ۱ کنع کسکسی خاف،



المعتمل من منه المنه ال

له تحقيد الأمالادي في هندون و منفي الان الان الان الان الان الان الان الدائم الدائم الدائم الدائم الدائم الدائم محمد فعيد



## عجينة البيتزا

لا 5 اشحاص. المقادير،

ا کؤائی فریدی ا ملاعق ریب، منح، مدی، یصنه، منعهه حمیرد، حیات صناصی، ماه، ریب، فنفل کجل، فنفل لیادر صور، مردین، کسر، حی

خصير العجيبة المنظم المنظم المنظم المنظم المنظم المنظم المحمدة المنطق عدد المالي المنظم المن



# الفطير على الطريقة القسنطينية

ول و اشخاص.

المقاديرا

نصف كمع خم أحسر أو أيص. حية بصل، قيل من عمل الأسود حية بصل، قيل من عمل الأسود لصف منعقة كبيرة منح، 3 ملاعق طباطم، وقيل من الزيت، من فمل حار، كاس حمص، ١٠٠

البحث بدع وتريت و هلما والطماطم معيدة وقبلا من المبعد وبنيف و هيفه في عد وهره فوقه مقس وبصيف بنج وتريت و هلما والطماطم معيدة وقبلا من المبعد الرطب ونترك الكل يتقبى مدة الا دقائق والارق بناه و براكه بندة (31 دفيمه فوق بار متوسطه حتى تصهى ثم نصح التريد اللي حصرناه من قبل في الاسلامان بند و سامه و سامه و بدار في الاسلامان بند و سامه و بداره في الاسلامان بند و الدو من عليمي بنجم عنده في حديث و دو الدو من و بدار في مناهم و بداره في عنداني و دار دو من اللحم و بداره في عنداني و دار الدو من و بدار في مناهم و بدار الله و المناهم و بدار الله و المناهم و بدار الدو من و بدار في داري و الله و ال

#### ما ما المناب الله المون أثر أس زوجه المرح اللهوة ومعمل كل قرض وحاده.



#### شخشوخة خبز السوق

د و اشخاص.



المقادير

كنع د حد حر دين. هيب منعقد كنبرة منح، هيب منعقد فيعرد فندن أنحان أن باد تعلق كأمل أنان منعقب فيدفير فصده، حمد هيل

التحصير: بقطع الحد فقيد صعده و ركه حاباً، ثم تحصر المرق حيث نفرم الثوم والبطن ونصعهما في لقار مصنف برسا و منح و سفل و عساطه و بدلا بدل سال ماده ۱ دونل على المدينة بو عرف تحوالي 4 كومل ماء ثم تتركها حتى تعلي حدد و هست فقط احد و مشها فوق الدارة و ۱ دونله حتى تحد أكل ماق عربنا و تقدم ساحنة.

#### معكرونة بكرات اللحم

لـ 5 اشخاص.

#### المقاديرة

4 ملاعق حبز مرحي، 250ع كفتة، بنصة، حبق، ملح، فيفل أسود، ثوم، بعمل، صماصي، 2 ملاعق معدنوس، فرينة، زيت، ربدة، (500ع معكرونة، (50ع جبن مبشور، بيمون,



التحقيم الماء بالمنه ويقتعها في فتنجي مشي له فيست القس الها علاوه

و حال و بليفياه ووليسو المبلول و حير الداخلي والموجد و الموجد و الموجد و المدارون كواد الما الموسية في الارادة و المبلول والمادة الموجد المبلول المادة والمبلول المادة المبلول ال

#### ثريدة بالمرق الأبيض

لا 5 اشخاص.



#### المقادير



## عجينة الثريدة



🔬 د 5 اشخاص.

? كنغ دفيق صافي. منح، بارد، بشاء،



التحصير الصبغ بالهيل في فضلعه والصلف به أمالح لم سأله بالدرا بنا لا حدد أدير كه يا ح الم تعدها بالتحية دول هضلع بهر سنكن فرصيات متوسطة والدك متدوات باح في أكسن بالأستناكي ليواليد في تسطر الدرصيات بعدد أراسته جمي هملنج افتياه مع الزائل المستمد الأرساء والأنك الحتى تشهي من القل عراضاتها والمبدور الحف الصعهد فواف الأكادة والفضعها مرتعات صغره حادرة شبعها في طابان محف

#### تليتلي بمرق أحمر

🚺 لا 5 اشخاص.



1 كنم ستني، نصف كأس ریت، حبة نصن، رأس تام، ١ ملاعق صناصه مصبرها نصف منعقة كبيرة منح، نصف منعفة صعبرہ فنص کحن، قبیل من يريدق رأمي حاويا ربد



لاكتحل، والصنف الرايب والملح ومنعقه صماصور لها لذ كها المعلى لأبدوا ؟ نافران، على با البيوسطية له تمرق الحدالي للر بالراء بداكها فراق الدار ومن حيه الدم أحد النصلي والقلعة في الكسكاس والقلعة فدق لفد الفور وعبار فوارد لصلعه فی قصیعه دینیوده (۱۸۸۸) بایان به بد که بیخت بو د جعه ربی تحلیکاتی بنقد کدی باید، وجد که به نشیعه فی عصمه و فست به نانج و دانت مع راسه نفسل و رامان بواد جعم ای تحسی برا بقد آن و سسر ای هاده اعملیه جي بفسح النساي فشاه ليد له فيعه في الداه منع المحسر (أن علي) مع الده ممل جهه بالدا عولا إلى ليبا وطنيق به كاند من بدره دفي نفيه فيه ما آب نعلي لو قلب برق قدق للسلي حتى بليات (اين يحف) كل مرق والمنام الأكله الداخلة مدله المعلع الداف



## تليتلي بالمرق الابيض

## له و اشعاص. المقادير

المنطقسين المدادات ا

الم المعالى ا

مدام السال مراد المفيع (الفارفية) المغلق وألولوا بالمحلم



## أكلة الدويدة باللحم



(100 ع ده ددی (۱00 ع حمد ، حمد حمد حمد معمد کنره منعد منعد صغیره فاعل سدد. منعد صغیره فاعل سدد. حمد صغیره فاعل سدد. ایدها فلیل می برخمال (100 ع می بیشی، فلیل می برخمال (100 ع می بیشی، فلیل می برخمال (100 ع می بیشی، فلیل می برخمال (100 ع می

وه رحوه حال عليه به داده في فضيعه في هيه ميها دوري بيا المحله في المسلمان بها المحلم في المسلمان بها المحلم في المسلمان في المحالمة في المسلمان في المحالمة في المسلمان في المحالمة في المسلمان في المحالمة في المحالمة في المحالمات المحالمات في المحالمات



## مقرطفة بالحليب

أن لا 5 السّخاص. المقادير

 ان حسیار از کنع دفیق فیس می بیشار فیس می بیخی فیس می عیفی داکیجی فضعه بادی.

المحتسر على دفير في مسلم دي چه در به حير و چه در مهليج عبد در به به ليه جهده دفيد به به ليه جهده دفيد به در علي و در المهاد به در الما

وه در حمیه خران شنع خان با و مع دیج ه گذاش آ ریخی می با جان های موفی ایس بید به جدات این هجان معطیع ه در بید مصبح مع صافحه بر دور محمد صیبتی شده در خرد



## معكرونة بالمرقاز

له و انشخاص.

المقادير

الله ع مرقبره (500 ح معكرة بقر تصف منعقة كنده بنج، عيف منعقة صعدة فني كحل، من وها حنة نصوة فيل من دياوة فقطعة حر هورة مادر والمنعسان عناصه، من فيفل حر مندون

المحصورات بعجاء معطيعها في في من والموسيح والمراكبة فيان و

من علیه ۱۸۰۸ ماتیجان به همینید و همایی جایز و می اجلی ایا همای از این او میرم قوان مقبلی و عام و همایتنانی به به همایشو و مامیلی آن بخوا و مایخ و ایا به این از این میان مای همای با و میلیدی با میان و میلیدی فوان اطاقی م وی در این او میلی این داد و مودر و این این فراق میدد این بختی و فید و در دار او میلیو در چرم در بایا این وی می



## معكرونة بالطماطم

## لا 5 استخاص



#### المقادير

MILE SARA PAR TO SERVER me a company of the من منح، وقيس من عبس لأكمل وهيف كان الله افسرامي بالمفاطلين من حال

التحشيس عبرونعل بافعيدان بساء في فضعها فليس لادفي المدافعة دادف الاقتمالية فينسها مراان وفراحها الدالحقير فبالقبار حاياتم القيامية وتطعي فقط فيعيروانه عرم طبها للوم والطبيل للوالمد الدهل الأنجار والح وعلعها فوقي الأصعد بالأداء القيد والأمام للجفي الراعاء هليف الرابان بها فللم المعاد والدافي القليلان والمستعلق الأرام والمنها الحال المقروم الأداري فقطع الرابدة



## معكرونة بالخضر



لا 5 اشعاص

#### المقادير

. 400 م مکر دامر فصعه می فيناء يالمن لمن المنياد المن ا حيد ستامي، حيه عيار، ربعه مسائح (مسور)، منعقم المنافي المنصل الماكنين المناكرة يحارب فيها والحرائي

الما الرامات المقتلعين والمقتلع في المقارة مع منعفاء المال عن الحراء والمستشي السما لدافي فاعتباها بالميا



#### معكرونة بالمعدنوس

المقادير

()() عسب قبتي ، منعقة ريدة حامدة، حبه بصل صعباد، 3 ملاحق قسده صربه (كر م فرش )، منعمه الشاء، الصه معددوس، منح، فلمل، الحال معرفة



#### معكرونة بالبشمال

لا 5 اشخاص.

#### المقادير

ال ال معکر و بدیا کا سفت سیام منح ، فاهل ، منعقه الده ، منعقبان فاینه کاسال حسین ، الله این منعقه این

المحقيس بده عليهي معده به مع مرومح وقاس من الده بما بدايا هم الداهي بدر حمل طبهي و وليمع في الالتحقيس بدايا مع المداوي بالمداوي بالمداوي



## معكرونة بالفلفل حلو

👢 لا 5 الشحاص.

#### المقاديير

ا کیع صفاصیم آ دیا معکر دیتی د حدث نفیس میں فیص میں حدد اس فیس میں دل عام منح، فیص سود، بنایا دادہ کا باد کسا

التحشير فيع ديافي عاد فيعه الجاملات التاملات عن عالمت علامة والا عالمطهر ، وعدا فيد فيد المامد الا



## أرز بالطماطم

#### ريا لا 5 اشعاص. المقادير

الا على المحمد عبل صعرفها فيس معرفها فيس من المحمد الأسحى، فيس من المحمد المحمد الله المحمد الله المحمد الله المحمد المح

المحصير الذي لا المتصع في المع ما الملح حي على دونا إليمم

و با در با مع در فد در بند و بنیج و بنیدن و الاسوان و و الدارد و مدون به بداد و بنید و بداد و بنید و بنیدن و شدم الای با و الادار و و بنیدن به الادار و بنیدن به الادار و بنیدن به الادار و با و الادار و بازد و الادار و بنیدن به الادار و بنیدن و بنید و بنیدن و بنیدن و بنیدن و بنیدن و بنیدن و بنید و بنید و بنیدن و بنید و بنیدن و بنید و بنیدن و بنیدن و بنید و بنیدن و بنید و بنید و بنید و بنید و بنید و بنید و بنیدن و بنید و بنیدن و بنیدن و بنیدن و بنیدن و بنید و بنیدن و بنید و بنی

## أرز في الفرن مع الطماطم

ولي لا 5 اشخاص.

#### المقادير

عدد کنع و عدد کنع فیدفیور عدد کنع خو مقروم (مرحي)و منح فیش کنجل جه عشل فیش ده، منعقد رسد دلان، بایار داه



البحثسر بقلع فيدفيون بدخي مع البيوان وفيلين مهد بحو بدوه وبدو والدون وبدو والدون وال

#### ملاحظان وكن الاستعاد عن الطماطح فترين بالبيطر والويتون



## معكرونة بالزيتون

😝 له اشعاص.

#### المقادير

400 ع معکرونه فرسه معقد کنره معجدت صنافیو، معقد کنره معجدت صنافیو، بست الحصر یدون یدو، شه معقد معقد حدد، یب، منح، فنفل أسود

سخصس الدم المصال والمام والمعالدة الأصفهم في وهلاه الما إلى ويا

رسا قام بهم على . هنايا بليوال فريل به تسلم الهو معجم . عبدهم فاخينا فاريحان فاللول وغراكهم بلية 14 ساعة على الناز وتحضر المكروب العادة فاغتلب الى احلت فاعام بياجيد



#### محجوبة باللح في الفرن

لا کا استحاص



#### المفادير

مه الا کناځیا دانس September 19 The Contract of t

حيم عنان كنشرم فنفل للوقو ملج البياء معددان

our out of the a track of the and a first of the بدوه والأمام الماليواح إراقتمي

grand and the first of the second of the contract of the contr الموال المعلق المرافق المرافق المرافق المرافع المعالم المنظم المرافعين المرافع and a local to a mark of the state of the st القرارة والماه على فيها في تعدي والما على المائك والقوياء والحال في سے دادہ فاستم ال فلسان ماہ ہے ہو سال معجدہ دیا ہے۔ اور فلسم فی دلستہ فی والمامية المنبي بالأداء عام وعام المام

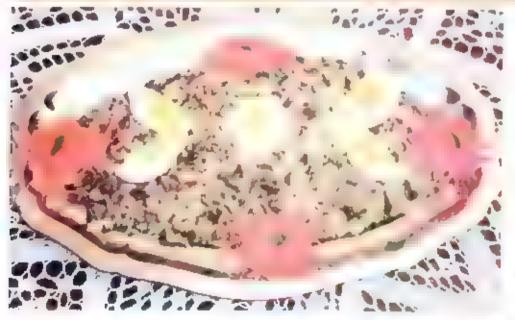
## أرز باللحم المفروم

🜈 لا 5 اشخاص



#### المقادير

= 31 م حبه مفره م (ما حي)، حبه لصارية فيتح فلسال مناسر فلسار أمر خصر بسيدهم ومين جربه ب جزر، بادجال، (ح)، ۱۰۰ ح ربسق كأس أرز، منعقة طماطم.



التحصير تأخد مقلاة ونصع فيها السااه المده للقسل للشع لال بالرابة فللقل للجيه والقلفل والمح الساق حقيم نسيده بالحادث السيد بالماء معلى الدائر في نيفي بالحامر به بدائه مين دا قوله عيده ١ المنظمية التي الأنظام المراجع المراجع

## معكرونة بالباذنجان



🗓 🔃 لا کا اشعاص.

#### المقادير

حيات بادجاءا کنع صدفيه، الرايام، ملح، فللأ سدير، صار دخاج، آن ما مور اسا، منعمان من الريدة، (50 ع فرماح. (جيل مقروم).



للحصير الصبغ مال وفيه أمل الله المال بعد المال بعل وفيه الأمل ببيع والمستد

بعاراه بالأناء المستبيل والمتحقيق والمراقي الأوامار الهراني الأنام والمشتبي والمحتوية وأكفر بالأوام والمراقبية وينده وشيو فيافي لم المدين بو شيو بداؤهم الساويدة في الدواو شييد فقيع الدياج المناج المناج ودائي بديها و مح و مديل أعدو من هيد ديو و مشعبي الصح ديد و و شد أو حرار شهيل و هندف المها المام من المنظم والمنافي المنظم والمنافي المنافي المنظم المنافع المنافع

#### أكلة المزيت باللحم

#### 🏥 🔔 د ۱۱ اشعاص المقادير

اکتم برساء 🖰 اکتم 🗻 يقري، حبة بصل، منح، فنمل اسوده 4 حيات طباطم، منعقة صماضم مصبرة، كمية حمص، 3 ملاعق ريت، كمية ربدة، كمية ماء. عصر مجرره 2 حبات بطاطا.

4 حيات كوسة (جريوات).



were a per course of the series of the serie white was a series of the seri 

وها على مشتملية والمقتلفية والنب والمستولة والمن المواد والأن الأمار الشاعل في المحل وا وعدها لداخه في هفته والأهمة دارات واقتباس الماء مانح و الداراء أمع البالية أدار الأمل يحفي والرجعة ليقور فترق م ن به عصر في ما حال مساحم فيست معينا منعد السامية متساده ما فيس حال وكاسين ماء وعرك لكي يعلي جيمان ويعدها نصلع الدانك في الصلح إلى فصاب فاقد الدفي و الان الصلم المحلورة الحلطان والمقتل



## شخشوخة بالكرشة (بقري)

المحصير الصبغ بالعباق المصعة وعسمت إليه اللمح وسلله بالماع حتي لتحصوعني لا ما الشخاص. حمد رجم من من المن المن المن المنظ الم دونتي ثم عجمه حيد و لكول ميد و صداب مستقيا عصاء ( مدد ( مدد ال) به نصيب في نصح ، و در ح في عداء منها وعدمتها في عبد الأخالة في العربان والمتبعيد الأحدور حياد حرن باحد في المصالح فياد الدائمة المستقلة الماس المشتبية والمرام فوافية الصال والموم والشبك الواللح والقلقل والصف أأبر ماء بوير فها بياني ال دفاني واغينت المحال والمعقة طمأطم ثم كرق ينصف بتراءه والله علیی و فلم ایاده در در فرق فی او ایاد استخداد میدادی ایداد ا الراب والمنظي المناد والمالية المناسبة المحر الملها المتعلق المال المتعلق المالية المتعلق المالية الم وقطع المرة الهراش عها الشخشوخة أثم ترجعها تقور للمرة لتاسة، وعبد فوا بها عامها في صحره عاد الما الحام الي العام والقبيف وأفي الطمافية

#### المقاديرة

2 اكسغ كرشة بقري، حتين بصل، حمص، ملح، نىمن أسود، 3 ملاعق طماطم مصبرة، رأس فلعل حار، رېدة، ثوم، دقيق بجهر به بشيجشه حد

شنهال بالأنداد الجيدا فالصبطنها في الدفاق فالصباط النها أحاليا فيان بديا سيحتنيه بالما المحادد في الطبحرة مع إصافه فقعه من الدد ما اللها للحامر الماي يرق مصعها في صحم مماين على محمص والقلقل الحار اللقلي وبالكرينية.



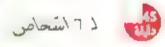
#### بودشيش باللحم والخضر (مرمز)

له ۱۵ السخاص. المقادير

2 ا كنع دشيش (مرمز)، 1 2 ك علم الله الله الله الله العربي ساء فيل ويل من الخمص، منح، فنقيل سواديا متعضري بالددر فلفس للجاري فيانها كينان في الصيافية

التحشين بالمالية والماء والماء والمالية المناهدة والمالية المناهدة والمعادي عاد لقالم والمقالعة والمراء و المنظمين المنظم المنظ وعرامها همي وفي حيد مان على الداند والأن المستراء والمنعل عوا والمسترافي بعداده الم المعادد يعونو was to a super our met of the contract of the

## رشتة بالدجاج





#### المقادير

دفيق (سميد)، منح،

الأحاجة فياله كيرور منحها فنقل ساده المصر بواها معصول کس ال در ا ملاحق ريستاه متعقبان فتدفيها فللوامل حمص والمرفيقون وال



سنج بدفيل في فقيعه هيند. الله دائح الدار الحل المحقيل طبي طحي الدير الها The course was a second of the course of the و د ب و بال درو فقطها في د الشمار د و 11 دولم الوادق ماه فيست الله الحصل و د الله الطهيرو والمن الرواقييم فيم وسيلا والأهلها المتلاء عرفي الأسلام الأفيفة فوفي عن العمل عوالم والقرطها وها والمرو والمراز فرار فراسي بدوا للعهد بدواند الوالد فيد فيده بالتمليد ها والدوا فالمراز فرقي فيجدوها والإلاق ويراجعها عد والتباهية في عليها والعدد بنموافر فيتسلف له الصدافية و الأدبال في الديام الدا الفيمل ٣٠٠ والدافية الشيهي بدوالا إ دفقا به فیمل با نام مفتل مای جان استانه میمان استانه باده با به خار داد دریا جی شارات کل مای الملاه في الشجر والله بالمعلية والجمعي والراوا



#### ثريدة الكسكاس بكرش الخروف (العصبان)

🎒 🐧 لا 6 الشخاص.

المقادير

كرش حيروف (دوارة)، ملح، بصنبين فنقن أسوده فين من حمص، أ ملاعق ريت، منعفتين ربدقه حنتين صمافعها أسين حاري منعقه معدنوس منعقه کسیر، اِس کر فس، متعقه تعدي ماءه اكتع ثريدق منعفة صماصه مصسره

التحصير المعنى الدراء حبارا معيها وتقفعها وترث قفعة منها للحب ويعقبه حسبه بحصر واحتيياتها ويحافق بلان وعينف ساح ويتنفي والتنوع

و عجمتني لها الجميعة فقيعه الدواد و ( الكراس) الس يا فياها في المالة ليو الجمعيها والمنتها والمنه الم الوافقيعها في المالة و ونفرم فوقها حية يعمل ونصيف إليها للنج واعتمل لأسود وهراق للام إداء واغسف سيا حمط ووبعمه صماضه وهمساه ویر بها مشان بو فرق دیر وزوی با فیونی فال با ویونیشان و در شها فران که در دو و دهنها در ب و تسلعها في كسيلام النفوا المو عبر فلها في عصلعه و راسها وماروق خائف راباد حمل بنسب جار جمعها بدوا و الأال واقع مرافية لمرق والعبدافي أي الساعدة الفراهية في فضعه والرسيها لللعبس الاسران والن المرق المجبرات والم والراسي العس سات کی برق و رجعها عمر بعد دیک نو عراقها فی عار البحد مع قطع از باد و و از جهاد خران هست باقی تصماطه وراس علما اخار وعبدما تصبح (العصبانة) بصفيها من بدال ه سفى بدانده بنس من بدال عنبها قال . هادلة والحركها باستمر في سنتي حتى عصح بداء د عسعيا في عنجل دريه بالعصب و خبيت استندشها في الكمكان عن الطح الربعات العجين المعها في البيت أو تشريها عن الدكان،

#### الأرز بالخضار التحصير الشجي التي في مفلاه ستبكه وعشف الما لقيل والدالة فاي المشكلة

ه د د اشخاص.

المقادير.

متعمدت مي تربيب تصبه فبعيرة مفردمه فرأت باعسا 250 ع اور، ماء حصا او موق دحرج ي كأسير. 250ع حصر مشكنة، فاصولياء خضراء القربيط (یرو کلو)، جزر، کوسة، 3 ملاعق معدنوس مفروم، 50غ جين مقطع تقصف بأعمار

#### هار به احتی با بالل به فیست از آن میجاکه حتی افغیل اداست و فیسف را به داش لا تع من يرقى الجاهد أو أمان ما تع تصيبي دمانا تعقيما الماحدة مع حالات عريج را به الرائد حلى بيم معياض الدائل فضائب عديا القافية بده معيم عمل من الدق ما له فلما حتى للفلح العاصيميان مصلف أكل المصر الم

براق وقعداء الحادة متصاصل الأل السائل فيست المعدوم أواسه بن حسب

راحله ما الشامان العالم الحليظ لمناه 5 دقائق ثلم يقدم العلق كاملا

#### العيش بالمرق الأحمر (بركوكس)

## 🚛 لا 5 أشخاص.

#### المقادير

الأس و حدد عس (د كو كس) كامل فيعد الساء و السا الرابودة الصل فيعهد كسرو منح، عسف منعه فيعدد فيهل كحل، أن وها حدد عسل الأ ملاحل فيدافيور أثر فيهل حاراً و حفية حيفل فيداء حدد عدد

التحصير بده مصل والنوم ونصعها في القدر ثم نصيف إيها بريث، مسخ منص محص ومنعد مساف و بدك الكل يتقلى مدة ؟ دقائق ثم عرق بده بدك الكل يتقلى مدة ؟ دقائق ثم عرق بده بدك بده بدك بعدا ونقصعها قضعا فنعيرة ونصيفها بدر بده بدل بده بدل بدال المعشل بدا و عصف بدل بدر بدال باقي الطماطين ثم نسوم (سال) العيش بدا و علما مناهم على المدلمة على المدلمة مع بدل مدالة بدال بدالة بالحية.

#### العيش (بركوكس) بالحليب

## 🔬 د و آشخاس.

#### المقادير

2 لتر حيب من اي نوع، نصف منعقة صغيرة فنفن اكحل، عنف منعنه كنده منح، 250 ع منا . فقعه الده

المحتصر عصع الحليب في قدر فوق دار هادئة ونتركه حتى يعني مع إصافه الملح والعلمان الأكحار، ثم نرس العيش في الحليب ونتركه حتى يصهى جيد

> فوق با اقتدمت باده 40 برفسه و ما ما نصهی العبلی نصبتی الداده و بادام الا<sup>ان ش</sup>اری برایجید

#### كسكسي بالكوسة (جريوات) والحليب

## ولي د و استخاص.

#### المقادير

صف كنع كوسة (جريوات) الله ع كسكسي، ١ سر حسب، لصف منعقة كبيرة ملح، نصف منعقة صغيرة فنفل أكحل.

التحصير المحمد الدي للعصاح الجريبة ووضاعها في الدر الطبي ولع رضاعة المحصير الأصحاح والألفاء الدين والمائية المدائد الدين المستقدة الدر المستقدة المدائد المدائدة الم

مالاصطار المحضر الكسكسي على الطريقة المادية

#### شخشوخة بالفول طازج (أخضر)

لا 5 اشخاص.

#### المفادير

3 كووس سحسوجة كسرق ا كنع فان حقيم (حب فقط)، any in a see your مقادير خصير الشحدوحة: 2 كلغ دقيق، ماء، ملح.

التحصير عبع أأفتر في تنصعه عدا لا يان المعالية الذين ه بینکن و فیات انو بسطید ام ۱۹۰۶ به الأخران بعود ادسان بوا هیبیها فی عداجة (عبدأ) دو تعليه من الجاءاق يو تصعيد الأقدام الأنسان الساءاق حتى بىلىي كل القرصات، بعد دلك له سها سسته منها سافس به اسها سام ونضعها في الكسكاس لتفوره وعبد العوران بصعها في القصعة ثم برشها بالده ه جعها ن الاسلام ما فلك الأول مقبعه وما ح الان مع بعضر حييا وقستن دياه والشب في مرح الخلف وم البدل الماد الواعد أدالية مرشة

#### معكرونة بالصلصة

الله عند الشخاص.

المقادير، 400 ع معكرونة، 400 ع صماطيرا حبتين كوسةرا يصلةر () چ پيول سواڻ ۾ ح<del>ص</del>ر بنهار يوقه 20 ع ربدة، 3 ملاعق ريت ريونها فنح فتقل منوف

المحشب على عقبل عدمه في ديان الم وبدرة فالمتنب المجسال من الطماطم والكوسة المهشمة إلى قطع صعيرة وبعدها أب تللح والفلفن للم د مدات عوف بار هادئة مُلاة 20 دفيقه.

> تعلى المعكرونة في ماء تملح لمدة ١٤ دقيقة ثم تصفى وتترك - ... وفين . إن و المحصر من فوق البار تصيف إنيه الريتون.

به عاليم العاد م م و النحل م العليات في اللها المراق الحصد الم الحالف المال

#### معكرونة باللحم

#### 🦺 د و اشخاص.

#### المقادير

الصف كلع خم بقري، نصف كنع معكرونة، رأس ثوم، حية بصرية 3 ملاعق طماطم مصبرة، نصف منعقة كبيرة ملح، منعقة صعيرة فلفر أكحل، قليل من الحمص، رأس ثوم، رأس فنقل حاره قبيل من الربدة، 3 ملاعق زيت.

التحصيم عنع بعجره ، في سد مع ماه بنج مير بها فوق بنا حتى بطهى مدة ١٤ دهمة ثم نصميها من الماء ونصعها جانبا، ومن حية أحرى ننطف بالمجلواء فصيعاء في أنساء المالية الأخلال والمواد فالصيبين فعالم الماليات والحمص والطماطم والفلقل الأكحل. . بن حال مند لها سعني ماه ال رقائم لولاً في عد منه و دائلها الصيي مند () الاقتصاف في المداسطاء عنا با يطهى اللحم يصنفي من الرقي ونصنف للقد . في عنداضم و بـ كم حبي بعني لها المي المعكم ما يا المحتي المحتمد المالحين المراقبية المتطيبين النبيات المالات

ويبوح فالماليجي فالخبيض

#### أرز بالدجاج والجلبانة

🔬 لا 5 انسخاص.

#### المقادير

صف كنع آرره نصف كلع دحرح، نصف منعقة كبيرة ملح، نصف منعقة صغيرة فنفل، حبة بصل، رأس ثوم، 3 ملاعق صماطم، قبيل من الريث، حصه حمص مرطب، قليل من الريدة، حصاء لا (حدده)

# مسلم من و مرافع و مصعه و فسعه في ها و عرو در الفسار و المواجعة المحلوم المفسرة و خمص و شرك كن المهام المفسرة و خمص و شرك كن المهام و مرافع المفسرة و خمص و شرك الموسطة و مع و مرافع المعلوم المعلوم المفسرة و ما و مرافع الموسطة و مع و المعلوم المعلوم المعلوم الموسطة و المعلوم المعلوم الموسطة و المعلوم المعلوم الموسطة و المعلوم الموسطة و المعلوم الموسطة و المعلوم المعل

## أرز بالباذنجان

🖒 د و انشخاص.

المقادير

المائع خيره 200 غ بادجال، المائع خيره 200 غ بادجال، المائع خيره 200 غ بادجال، المائع معلم المائع معلم المائع الما

التحصير: ببطف اللحم ونقطعه ونصعه في القدر وبقرم عبيه البصل والتوم مصدر مع مالكس الاحم، مع مد صديد ما ديث ويتركها تتقلي بدة (ا) دفائق على مد عد عد م ما الماء ويتركها تصهى بلدة (ا) دفائق على مد عد ما ما مده ويتركها تصهى بلدة (الله بالمعالم مالا على مده مع حرى نقطع البلاجان إلى شرائح مده مده حتى يحمر على حهتم ويتركه حالبا الله بأحد الأرز وتبطقه مده ما مده مده على المده الما تتركه حتى يبشف كل مده مده ما ما ناه الله على المده الما على المحم المصالم على المحم المحم المصالم على المحم المحم المصالم على المحم المحم المصالم على المحم المحم المصالم على المحم الم

## أرز باللسان

المقادير.

ساب بفري، 3 حيات صماصم، معقة صعيرة طماطم مصرة، 7 ملاعق زيت، فص ثوم، ربصة معدنوس، ملعقة صعيرة كموك، 12 ملعقه حشر، قليل من العلقل الأسود، ويت يبصة، زيت لقياد، فرية.

المحصر المسال المسال المسال المسال المسال المسال المسال المسالم المسا

# بربوشة غليظة (خشينة)



رول د و اشعاص.

#### المقادير

I was quant disc فينس خبر البحرامات

محشب فلع حال لا فضلت في في العالم العلي لو الال فله البربوشة ونصبف الملح وشركها لتصهى حيدا لمدة الد دقمة ثم تصفيها باستعمال ه اها و در و در ما ما فر العليم و مع دهنيا الدراه و الاستام الأستان الراسام ه أنا باق

## عجينة الرشتة

د 5 أشغاص.

المفادير

الماع دفيل الما المالي

المحشم عملع أفس في القصعة ويصاف إليه اللح والماء حتى يكؤل عجيلة ثم بتركها ترتاح لمدة 10 دفائل ثم بدعكها حيد وبكورها عدة مرات ثم بسفها بالعود وانشاء حتى بتحصل على قرصة كسرة رقيفة ونصع في وسعها سشاء . . . ق تحصر مثل الدويدة بالمرق الاسص أو مثل التريدة بالمرق الاحمر،

## سباقيتي بالدجاج



لا 5 اشجاص

#### المقادير

الدوي شرفتي الدوج دجاح، قصع من الربدة 2 صفار بیص، نصف کاس قشدة طرية (كريم فراش)، منح، فيقل اسود.

ستحضير عباع الماقيني في إناه به ماء معني وقليلا من بننج مع التجريك ہ واللہ المراہ علی علیاں ہا۔ اللہ سات 10 اور کو ایک افقاع الم الم علقها ولا يعلى و فليع وقطعه الدو في وهذا والمدون فليها لا حاج و يعاقد الا في حيا ء المعتبية فافي الشافيي والجاعد بالباحية الهافياج كان في فيلحن ر ، حالت ال الدالم العالم الها العارجية منا فيها كوحية كالمنة وساحية

### كسكسي أسود (بومغلوت)

🛑 د ۱۵ اشخاص.



سحصر على المدار في المدار على المدار في المدار في المسلم الما المراكة المسلم الما المدار المراكة المسلم الما المراكة المسلم في المسلم في المدار في المسلم في المدار المراكة المسلم في المدار المراكة المدار المراكة المسلم في المدار المراكة المسلم والمسلم والمسلم والمسلم والمسلم المار المراكة المسلم المدار المراكة المسلم المسلم المسلم المسلم المسلم المسلم المسلم المسلم والمسلم المسلم المسلم المسلم المسلم المسلم والمسلم و

فالإسطال التصطير أن المعبون بالأراب

### كسكسي بالرأس

لا 5 اشعاص

#### المقادبر

رس حره ف، حسال عسل، منح، فيها سود، فيها سود، فيها البياديجان المرابية البياديجان المرابية ال

معلى المحكور المحارف و المحادة والله المحكوم المحكوم والمحكوم المحكوم المحكوم

### المقلوبة

### 🔬 لـ 5 أنشخاص.

#### المقادير

300ع أرز، 300غ لخم أ صدر دجاح، نصف كيلو من العماطية، نصف كيلو الدجاد، حية بصل، فيمن أسود، منح، قطعة من الزيدة أمارات، كالمارات.

المحشسر أحد الأر من بعد تنقيته وتنظيفه مع فطعة ربدة في انقدر والحركة حيدا ثم نصب عليها الماء المعلي حوالي نصف لتر على نار هادئة حتى ينضح مسرب در الماء والماء دلك نبطف البادجاد وتقطعه حلقات وتقليه في الريت ونصعه جانبا.

وبعد دلك نأحد البصل والثوم المقطع وبقليه في الزيت على نار هادلة ثم عسف الله فضع اللحم ما كبر حساسه ها مع مصل له عرفها بكأس كبير من الله متركها تصبح ثم نقطع الطماطم وبصيفها إلى قطع اللحم وبتركها تعجير حدد منى با هاديه م بعدها باحد فلحنا عميقًا حيث بصع أولا قطع النحم مصاصم أو (الصاحم) له بأرز ثم البادجان، مرة ثانية بصع الأرز ثم صنفية عساصم أو (الصاحم) له بأرز ثم البادجان، مرة ثانية بصع الأرز ثم صنفية عساصم لم الدخان وأحدا نرصها جيدا ثم نقب الصحن.







### الشباح الصفراء





eye juil your eye ولاعزاء لمفرح

التحصيب لعلع للجو ء عصن و عامل لا يحل في الما الإستار المنعيد فاي الأمالة ولعا ديال عيس النها فيه المن س د د ده . ر هې دل شنقے موامات کو مذکر دی we is one if on











war at the me a



### قالب شباح الصفراء في الف<mark>رن</mark>

ك لعدة اشخاص

المقادير

لمرق؛ 500ع لحم خروف، 2 ملاعق ربدة، ملح، حبة بهس، فلفن أسود، زعف ، عود قرفة، كأس سكر، ماء، ملعقة كبيرة ماء ورد,

عجيبة أنور: 250غ لور محمد 180ء حبر، 125ء سكر، 5 محمدت، كسس حمده كيماوية، قرفة، منعمد ماء ماد، 100ء ماه

البحثير بالمحتمد بالام مداورة بالام والمام بالمام بالمام

منعمه دوره الدومن حوم حال بالحارات الحرى بافيم والمحتود مع الحداث والمورد والمورد والمورد والمورد والمورد والم المورد والمرتبية المحتفظ المنتصل حمر المحتويل على عمل بوالدهن المال عاليات والمعارد والمفرد المورد والمدال الم الاردينة والدحيثية إلى القداد حمل الحداث المالة المالية والمحراجية من الدال والمتوافية المراوعة والمالية المال



### طاجين البطاطا الحلوة

لا 5 اشخاص.

المقادير

2 كنع نفاض حيوه، حية سفيسان، 12 كنع حيم حروف، 21 كنع سكر عادي، ماج منعقة كبيره سمن، كأس كبير من ماء برهر، قرفة، قريفن ورعفرات

التحظیور: نقشر البطاطا و مصعید این اداخ و عسعید خاند معد دان این نصبه داو مصع فیها معین این فقیع ضعیده و علی و مسعده و علیه معید معید داند و الدان ال

### طجين الشواء

له 5 اشخاص

### المقادير

۱٬۱۱۱ ح خم دخاج، عبق معفة صغيرة فنص أكحل، عبق معفه كبيره ملح، حبة بعس، رأس ثوم، 3 ملاعق زيدة، كأس ريت، معدنوس، ليمود.

التحصير: مصف المحم وغطعه قطعا كبيرة حجم، وضعه في عند مده علمه للصال والمواد فللف لله ملح والمتحصير: مصف المحم وغطعه قطعا كبيرة حجم، وضعه في الدال ما والمال المال المال

### طجين الكفتة

### لا 5 اشعاص.

المقادير

بصبف كُلغ خم، 250 غ لحم معروم، حبة ونصف بصل، نصف منعقة صغيرة فلفل أكحل، نصف منعقة كبيرة منح، 3 ملاعق ربدة، معدنوس مقطع، بيضتين، ليمول، بصف ملعقة نشاء أو دقاق العريك,



البحثسر مصع محم و مصده فيعه في بد و مره عليه عسل به فيست كل من منح و منص و برده، وما تها تعلقي لمدة (30 دقيقة حرى ومن حول المعارفة ومن حولي المعارفة المعارفة المنافعة المعارفة المنافعة المعارفة المنافعة المناف

### طجين الشواء

له 5 اشخاص

### المقادير

۱٬۱۱۱ ح خم دخاج، عبق معفة صغيرة فنص أكحل، عبق معفه كبيره ملح، حبة بعس، رأس ثوم، 3 ملاعق زيدة، كأس ريت، معدنوس، ليمود.

التحصير: مصف المحم وغطعه قطعا كبيرة حجم، وضعه في عند مده علمه للصال والمواد فللف لله ملح والمتحصير: مصف المحم وغطعه قطعا كبيرة حجم، وضعه في الدال ما والمال المال المال

### طجين الكفتة

### لا 5 اشعاص.

المقادير

بصبف كُلغ خم، 250 غ لحم معروم، حبة ونصف بصل، نصف منعقة صغيرة فلفل أكحل، نصف منعقة كبيرة منح، 3 ملاعق ربدة، معدنوس مقطع، بيضتين، ليمول، بصف ملعقة نشاء أو دقاق العريك,



البحثسر مصع محم و مصده فيعه في بد و مره عليه عسل به فيست كل من منح و منص و برده، وما تها تعلقي لمدة (30 دقيقة حرى ومن حول المعارفة ومن حولي المعارفة المعارفة المنافعة المعارفة المنافعة المعارفة المنافعة المناف



### طجين القرنبيط (بروكلو)

ال و استخاص.

#### المقادير،

علم 160 علم 160 علم معروم، معل أكحل، نصف منعقة كبيرة منح، حية بصل، راس ثوم قليل من العربية (منعقة صغيرة) بيصتين، من فرسط (دوكنه)، فدن من و دو

العصبي بحيد بدق باضع بنجم بمشع في عدد فاد نقيل فيده و مناه فيسد و مداد و مناه فيسمت بدايا و ماه و فيست بدايا و لا يحل في بالدول بيا يقل وبارو د يون بارا و في الله بالدائم الدائم الله بالدائم المائم و الله المائم المائم المائم المائم المائم المائم المائم والمائم المائم والمائم المائم والمائم و



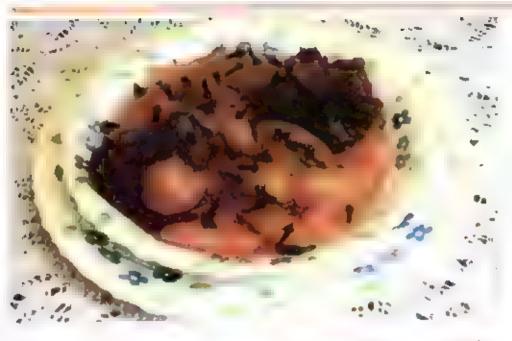
### طجين الحوت

لا 5 اشحاص

الله في خيرة الله في معيد مرحي، تصف عليه المدة الصدة حاة تصيل، أثن الأما الصدي منعدة كبيرة منيج، تصف منعدة صعيرة فيلل كحل، منعصان تصديمية كسيرة كمون، وقبيل من المساء

التحصير النصل المجود مقطعه مطبعه في المدارة عليه القبل ما المح مقبط المحال مطبور من المحال معلي ما فيه فيوا الموادر المان الم

ومن جهد خران همع منحم معاوم في و فردو مده معد عقمو و هممان به الأمواد، و موه و منح و عمل الأالحق. وقطعه المدورو النفياء والمساد ومراج اللاتن حمد الله المسلم لواحل ملايل فيداع والمنتج و المنه وع الرفر حمل همهي ومدور 12 دفيته الوائدة مناحدة ومراجة الاسترائد المنطقة المنطقة المنظمة المنطقة المنظمة المنظمة المنطقة المنطقة



### طجين التفاح

### له و انشخاص.

#### المقادير

ا كنغ تفاح، نصف كلغ لحم خروف، حبة بصن، نصف ملعقة كبيرة منح، نصف ملعقة ضعيرة فنعل اكحل، قرصة قرفة، 3 ملاعق سمن أو زبدة، اكنغ سكر، ماء الزهر، ورعفران. ق.م.

لتحصيل أعمل الممحوم عيله وعباقة في فالأو سرم خاله القيال وتقليف له

و من الحبيد الحرال على المنظم المنظم المنظمة و المنظمة والمنظمة المنظم المنظمة والمنظمة والمنظمة والمنظم المنظم و من المنظمة و فيدا من الفيلي المنظم المنظمة المنظمة المنظم المنظم المنظم المنظم المنظمة المنظمة المنظمة المنظمة وليجاد المن المناز الراقب المنظمة الأنظم المنظمة



### طجين العين (البرقوق)

له 5 اشخاص

### المقادير

بعیف کنع خو جوف، عیف کنع برفوق، نصف کنع سکر، جه نصل، نصف منعقه فلفل أکحل، منعقة صغیرہ منح، (۱۱) ع نور جیاب معشرة، 3 ملاعق سمل، فرقه، ماء رهر

التحتسر النصع للجاء منطقه والقلعة في عدد الطبيني والقرام عبيد للطبق

و علیقت به سخ و عنفل کا تحق و مدفه و ریده ۱۰ ماهی شکر وقیح یا می افر و ماشاه فی شد. عقبی مده ۱۱ دفایق شی با امیوسفیه و مرفی نخوانی که افوادش می ما مایا کیوانیفینج مده ۱۱ دفینه

والل جهه خرن هنج ( عال) بدقاق قوق آ رائع و با دفی حل بدقت به فلسبها و فلاق مع بدق و فلس سکر و لراکها قوق بد اختی عقد مع فدفه الله الشخصص وقلحان و با برهر او فلم الآکیه ساخته



### للحقيس النباء بالمهاء مقلعاء في القدرة وتقرم عليه الثوم وتقللف ، به الدامات به العالم العام و الدامان من الدام و نثر كها تصهى على

طجين الخرشف (الارضي شوكي)

لا 5 الشعاص.

المقادير

ا كنع حرشف، 300 غ لحم دجاج منعقة صغيرة المدانا لقنف معقه كبده منح القنف متعمه صغرہ فتنن کجی۔ 💉 ج رسون مقسحي (١٩١٤) س يرم معمد المسادة المالات

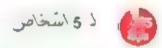
بالما والمنتساء مساه ب میں سیب یا د ا فیم

ه فلده مصلحه وعلمه في ١٠٠ لا ١٠ ونتر قه يعلى لمدة ١٩ فقمه ولقليمة and the same of the same of the

ويعني وسيفح فالمنا والمستدان والمستدان في والرام في والمستدان والتي والمالا and a second of the second of



### طجين السفيرية



المقادير

400 ج خير، 1 کنع حرشوف (قربون)، بصف منعقة كبيرة ملح، نصف ملعقة صعيرة فلعل أسودا ملعقة سنسء نصب ملعقة وعمران حية نصالء الصبالء فلعفه افريله

حديمون معدوس

المحتسر المثلث الجهام للتبعد والتسعد في المداء والتسعي المداع والمعتمل وأكبين والشياب والمدورة والأمدان والمراف المصورة الواقعين في والمدورة الجير المتنى لمدور والراق في له تجرف ليو من دیا میانیا مشیخ داد ۱ دفته دم احیاد جان مشین بدان مشیعه بن نشید. و شیعه فی داه من بداه و منه حد الشهر الأدرو به فيساء و در الداء و سقد و لا الا و فيسال مدود في ها مربع و فينه في بالب للما حراجي اللهي في المامي في المامي في المامي في المامي المام في المام المامية المعلق الموقد وغيده لأبياه سأحيد فريدا الشابح يستويده فالدوان يتعقيع



## طجين المشمش

### ل و اشخاص. المقادير،

250 غ لحم خروف، 200 ع لحم مفروم، نصب كلغ بطاطا، حبة بصل، 3 بيضات، زيدة، معل أسود، فرقة قليل من النشاء،

لقصع للجه وتنظمه وتصعه في القدر وتفرم عليه النفس وتصنف إليه فليلا من بشاه والمنح والقلق الأسود وتركها تتقلى مدة 10 دفائق، ثم تمرق بحوالي له كلامس ماه وسركها لعلهى مده 10 دفيقة. ومن جهة أخرى بأحد اللحم المفرهم ولياص اليصنات وقلبلا من الملح والقلمل لأتحل وتحلط الكن حيدا ثم تكور سريح كويرات فلعيره ثم تصلفها إلى المرق ثه بأحاد اللفاطا تفهيها وحدها في لما ثم تحرجها وتقرمها وتصلف لها لملح و علما واللبقي والمعدنوم المقطع وهذا يعد أن تصلب فيها المرق



### طجين السفرجل

ا د واشخاص.



 كلغ سفرجل، 500غ لحم،
 كلغ سكر، نصف ملعقة كبيرة ملح، نصف ملعقة صعيرة فلعل أكحل، حبة بصل، سمن ماء رهر، قرعة وقريص.

بعد بيطف البحم ويقطع ويوضع في قدر للطهي ونفرم عليه النصل ونصلف إليه الفطل والرعفران والقرفة ولا ملاعق سكر، والسمن وماء ترهر وسركه ينفلي مدة 10 دفائق على باز منوسطة، ثم تمرق سـ 4 كؤوس من الناء ونتركها تصهى مده 30 دقيقة، ومن جهة أخرى نقشر السفر حل ونقطعه إلى أبراح مثل أبراح سرنفان ونصعه في الناء مع عصير النيمون حتى لا بحمر، وعدم يصبح اللحم نصلف السفر حل إلى القدر ومعه السكر ونتركه حتى يعقد (يتحثر) مع إضافة قليل من ماء الزهر، وتقدم الأكلة ساخية.



### طجين الملوخية

### لا 5 اشخاص.



#### المقادير

۱۹۰۱ ج میوجیدا نصف کیع فيم ليحل (عران) متعملان صياطي الصف المبعقة الهراسية حاقها بال عام فسف کامی ب يونان عيل معم كياه منح الصنف متعفة فنعره فلقل كحورة مرفيتي المعين

التحصير أألكم والمقلعة والصلع فأراعتهي ويفرع عليه ألمام

ا على المسك داخ النصل الما المعقم المناصر الهاسة الدالها على ملاة دقيقتين ثم تعليب الموحية في ا ، ب اور الصحاء ، محمصا ، معلمه ، راملها في عدم الها دفائق ثم عرف يد 3 كؤوس ماء ولتركها تطهى بدة 30 وقيله مع جريفة في عيد صواة بر فيقل - الدينة مائد الله جرة الحي مرا بناء المعالم عربية بالكيسر



## طجين الجبن

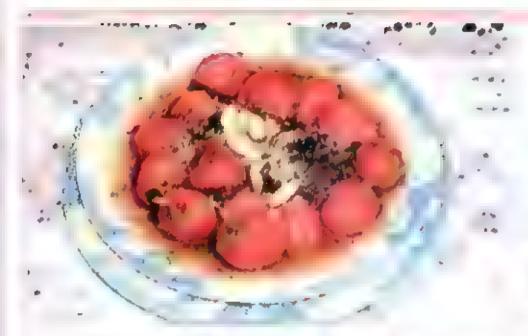
### لعدة اشخاص.



#### المقادير

. 250 ع خيرمر جي، 250 ت عي مقصع ۾ حيات نصلي منح فنفل سود عصبه aceus con the age 100 عدقه البالبديوسية البعوال

التحصير المداليجو عد تصب في عداه فسف الله تقبل عد قامة واللغ والنفل لأسود الواريدة ويصلع العدا عالى المدامنطة حل مفش بوادفها لا ما يا مان بالراهات كها هليني وقل حيلة حرى باحد المجلم مقروم مصبغ معد عبد مدومة ومعا دم أو منح والمتقل الأساد والخين وتكسر عليه البيضة وتخصها حيدا ثم نصعه في والت بالدان والمسطد فيه المجلو المعاوم والدخالة الجلي الأبحاد جه والقطيعة فرايعات والسطية البراق الدي حضرتاه في Colorabe a fil cometo possesara a o o



### طجين الزعرور

#### د 5 اشخاص.



#### المقادير

ا ۱۹۶ م خور بدروف منح منح و منو المقر و منو المقر و من المناس و من المام المام و منا المام و المنا المام و المنا المام و المنا المنا المام و المنا المنا

التحصير داخ للمادل لم المدال ما المرواه علمي



### طجين الخردل



### لا 5 اشعاص

#### المفادير

بعید کیع جی جه فیمی و آس تومی فیمل سود، منح، فعیمة عدی نفید کیع جردی، 3 بیعیدی، معدوس، جنه سمون، قلیق می عجم درجی

### طجين المشمش بالمرق الحلو

لا 5 اشخاص.

#### المقادير

400 ع خم حروف، منح، معن أسود، قرفة، قريقل، 2 ملاعق ريدة، 250 غ سكر، 400 ع مشمش طاح، ماء هر، حبه بصن



التحقيم عدم المحقيم المراه من المراه المراع المراه المراه المراه المراه المراه المراه المراه المراه المراع

as and the second

### طجين زيتون محشي

لا 5 اشعاص.

#### المقادير

125 ح كمله، للصلة معددوس، للصلة معددوس، للصلة معرده من المراعل كثرة إللت الدول للدول المودة ملح، فيون من للكرر

التحصير على المداحين المحاجر و علما الأراجي و المعلم و المحاجر المحاجر المحاجر المحاجر المحاجر المحاجر و المحاجر المحاجر

### طجين الزبيب

لاة الشخاص.

### المقادير

500 غ من المحم، 500 ت من الزبيب، 2 ملاعق زيدة، معقة زيت، بصنة، سح. فعص أسود، زعفران، 4 ملاعق سكر، ملعقة عسل، قرفة، قريفل، 200ع مشماش

المحتسر عفع البحم الرافقع فبعده بعد تقسيها مصعة في عالم يم عسف

الريدة و بيصل المروم و تقلقل والرعفرال، و قدا من الملح والقرفة والقريفل ونترك حل على على ما مده ۱ دم معينها بالده مع مجريت من وقت على حراس صهى المحبورة فتست منفسان سلام الله حين حراب بعين الراد من معين المحبور حلى في المحبور على المحبور حلى المناه من المحبور حلى المناه على المحبور على المحبور حلى المناه على المحبور على المحبور حلى المناه على المناه المال المناه على المنا



### طجين كباب بالكمون

🛂 لا 5 اشخاص.



#### المقادير

(500 ع خم بقري (هبرة)، مبعقة كسير، مبعقة معدوس، حبة بصل، 3 أسبال ثوم، 4 ملاعل ريت، فنفل، منح، 1 مبعقة صعيرة كمون،

التحصير بين بين بين منطقه مكفيات فيعده بيا غرم بين منام وغين بالله في هد حتى سين وبروي عفيل والدو و الما والمعلق المعروف المع



### طجين الرخام

🦲 دة أشخاص.



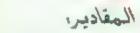
قصع من اللحم أو الدجاج، 5 بيضات، لحبم مفروم، حبثا ليمون، معدنوس، فلعل أسود، ملح، 2 ملاعق دقاق فريك، قليل من الفرية.

المحتسد بأحد فلم نصح فله تلحم لقصع بالمنطف، ويعرم عليه حية تصل، ثم تعسف إنيه المنع، والقلفل، لأسود ومنعقة زبدة وغركه يتقلى لمدة 5 دقائق ثبم نمرق بنصف نتر ماه وسركها عظهى عنى بار متوسطة ومن جهة أحرى بعني للبص ويقشر وبترك حات أما النجم المفروم فنصيف له دقاق الفريث وقليلا من المنح والقلص الأسود وبعيق حيات البيض باللحم المفروم ثم بقلبها في اذيت وتقطع إلى حلقات ثم بصعها في الصبحن وبصب عليها عرق ۽ تُريَن سمعد ۽ س



### طجين الجزر المحشي

🚇 لاة أشخاص.



رصل جزر 500غ من النجم عنمي، 250غ لحم معروم، بيصة، زيتوك، كبموك ملح كروية، علمل أسود، بصن، ثوم.

المحشس بصغ في صحره قصع بنحم وسلها نفسل من الملح والفلفل الأسود والكروية ونفرم عليها البصل والثوم ونصلف إلمه الفلسل من الريب والمركة بضي فوق بار هادئة ثم بعد دلك عرق يكأس من الماء وتتركه يطهي وأثناء دلك للصف خرز ولحويه من للدخل ثم لحصر لخصر واللحم المفروم ولصيف له لكروية والقليل من الملح والفلقل لأسود ، كديث سصة بعد ديث بحشي خرز بالمحم الفروم ثم نصيعه إلى لمرق كي يصهي وعبد تصحه تصيف ربله برسون وبعداكا دفائق بطفئ سارا



### طحين البرانية بالخبز

لې اشعاص.

المقادير

300 ع لحم حروف، ا حبزه 4 بیضاته راس ئوم، 100ع جين مرحى، 2 ملاعق بساء منعقه باها كرميده منحه فنفس سوده فينارمن حربا بثث

التحتيين على يحير في مد عد شيده حي بال الأم فيست الأحدية والمح والعلقل لأسود ، مسم الله ، عدا ماه وملعقة وبدة وملعمة ريث ولتركها تتثلي على لار متوسطه تصهى مع إصافة 2 إلى ما. ملعقه المعلى المعالي المستقى المستقى المنافرة المعالي المعالية المستقى المستقيلة ا وفيعقه فرافاق بوائل بوالمسع المحوافي فاليابد العدالسباء فالمتدا فيم



### طجين التمر

🚻 د 5 اشخاص.



(١٥١٥ - من حير حروف ، الزعفران، كركم، ملح، فلمل - 250 June 250 - 250 بور محمص، (250غ تمر، منعقة كبيرة سنسء زعفران شعرة، حبة بمس، 100ع عسن وقاء مكتحم

ا المستخصير براي الأمليج فيه الأخداد الأمليجية والأعليق الله فيها ألا من الأوا

و يقع فيها المحمود أنه أنه بدام القيال، وغيع السار في في الأغياب القيال والتركها تديل لم نصيف إيها الم<mark>جود</mark> و بليجي و يلتص الاستان و هست الداري الاستان عالم من المداري م المداري المداري المداري الله المراجع الم بم فسني بيا ديب و هروه و داخم يا يم يحسي بنا الحياس ويصيفه إلى القدر ونصب عبيه المسرة فاقبي لأحداث للصنور بالما



### طجين الكوسة (الجريوات)بالخضر

رلية ٤٨ أشخاص، المقادير

300غ قطع دجاح، ملح، فنفن أسوده يصبلة، ثوم، کأس ريٽ، 4 حبات صاصب 12 كلغ كاسة (حريو ت)

التحصيل المصادات والمصعدية هاهدافي عدرونمرة الشان فصيف الداء مح والمعين وقرمها بورا البابية الصيغها فوق سار تتقلی لمدة 5 دقائق ٹے ممرقے ہے۔ یہ عدہ (10 دفیقہ ہے فیسی وہی جہد جران نصف الحدوات، و نقطعها این حیقات ثم تمیخها ما در به اسامیا ۱۰۰ با استداد اسام مسلمها ای ماحدات به ۱۰۰ میلاه يها 3 ملاعق ريث وطبيف إليها الدم مدمه ، شد طو الدالية علي لو علما لها حالوات and the same as the IN is a series of the same and the

### طجين اللوز



🚇 لا 5 اشعاص.

#### المقادير

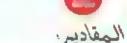
2 ا کتار اسا، 12 که لحم، 100 م ساق، فسل من برعد المحدد كبره ورا كأمي المسنى المنجا فاغر



التحصير عنع محمول عدا عدا تعديده عيسا بديلج والصل مدوور والسيل لأنبدد ومنعفد بدو ومتعقه سكر ولدائها لعالى لدوالا ووافرق للاق توود والأوسائها فلهن فان بالمستقم من نجها لحرف ياما والما والقليم الأن الما الما الملكي ويوضع في " والعلم السلام حتى يعقد ما في ياء الشبطي في يايان والماضيع الأسب في الطبيعين

### طجين حاجب بو عوينة

📶 د ۱۵ اشخاص.



ساح فساء 100 جارہ 4 بھات، 50ع سکر

2 کمع حمد بقری، اکمع برقوق جاف (العین)، حیة عدد قرفه، منح، (300ع میکر، 4 حداث فرنفس، منعمس من بریده، حداث مشمش حرف، 3 ملاعق ماه رهر، 31 حرور حداث مقشر



التحصير خصير لبنياج تصفر بالراجي بن البن بعد عشره وتصف بنك و سار عبد عشره وتصف بنك و سار عبد عالم والمراق مندو و بسب و مست و عملها وتصمه إلى عد المست حصير المرق الطف اللحم وتصعه في القدر وتفرم النصال وتصيف إليه لمح و عندا دائد بنا و منعد إلى ريادة وماء رهر وتتر كها تتفتى عدة 5

دفالور فاي با متوسفه ولفتح لدفوق في و بالافل حتى تشمح و فستت الدر لشمش انجفف وبنا يفهى تلجم يرمي الشكر و لدفوق و للشمال ولد ته فقيلي لم فضف الشباح الفلد با ولد تها فقهل و فللت ما بالدر الم المراكبة الدر والخلفلة في الدواء فيست الفرحال في فليحل المقارئة واركبة لحدث الد

# طجين المشمش بالدجاج المضامر.

#### المقادم :

دحاجه می حجم عصعیر،
قبیل من انزیدة، ملح، فلفل
أسود، زعمران، 150غ می
مشمش اجاف، كأس
عسل، بصنة، حبات می



للحصير أحد فداء وصبغ عبه زيده وتصبعه فاق بدر ويركها باوت

مصنف به بلطبه مفرومه به بدخاجه و منح والطفر الأسود وداعيران وبعد مرور 5 دفائق على بلطاي فيلس كالسان فان بدر فيركها تطبي على العادية وبعد مرور 10 دفيقة بطبيف إليها للشيش والعسل ونتركها تطهى حتى بعدد وبعده فريد بالدوا نفس في الراءة وباين حسب درعية

لا 5 أشخاص.

40m و خير، 25 ع خير مرحى، منح، سمن، فنفل كحل، حيات بور مقشرها للصبارة حسن بصن صعيرة الحجم، قليل من 10 دقائق، حير المراجيء فين الي القريبة

التحضير: ننطف اللحم ونقطعه ونصعه في القدر ونفره عنيه ببصل ولصيف طجين الخنوخ مدسع معسل الأكحل وعدوه وسمل وساكها مدي ومدة و دونو على نار متوسطة ثم نحرق يـ 4 كؤوس من الماء ونتركها تطهى لمدة (40 دقيمة.

ا ومن جهد حال طبع التجها لمُروع في إنا وتفرم عبيد الطبل وطبع معد الملح ہ جد ہ سیس مناص منطقہ مداخ الحل حید نہ لکھ الربح علی شکل کدیرات منصبغ مستطركن كويره حبيدك النهادامي لكمير سنافي لقدا منطبها مبده الافائل للم يحر حيد من أبراق ويعمسنها وأحدو بعد الأحراني فني لاقيق عربيه بنو في فابقد استفس لها ما و الحرال بقسسها في القرابية والمعليها في الأست المساحل لها بالجفها التي المرافي ومدة

ويسلم لأكناه ساجيه مع سرائح الليمونا والمعتاوس المصغ

### طجين الخوخ بالمرق الحلو

لا 5 اشحاص.

#### المقادير،

500 غ لحم حروف، ملح، فيفن أسود، قرفة، قريض، 2 ملاعق ريدة، 300 غ سكر، 12 كنغ خوخ طرح، ماء رهر، حية يعس،

للخشيد المصد المجواه فيعه في عبد الأعرم حبه القيل والقيلف إليه القليل من الملح والعلقل الأسود وعود من القرفة وحبات قريس ء . حاد، له سوك يجل شفاي عال ٢٠ هافية به كرافي تحاسان من بايا ه جيدم، عبرات التحق من علی فلیس المائشگ میکه فلیل شاه () . دفایق نوالفیس اجماح معطعه ای ر نے واقعیم فی فار و براکہ جی عمد وقسما ۱۰ مالا می و رام ویمدم as a series of all of the contract of a

### طجين القسطل

لبعدة الشخاص.

#### المقادير

500غ حم خروف، میں من الملح، قبيل من الفنص الأسود، حصة زبيب، 300غ قسطن، قليل من الزيدة، زعمران، 300غ سكر، قرفة، ماءة رهرة يصل.

لتحصير: يقشر القسطل ويوضع في الماء ليرطاب ونتركه جاب مدر حها حرى عقع المحو وصيف الراد واللح والقيل شروم واللمقل الأسود. ه برغم با فالفاعة ١٠٠ كالرامل عالم فللغ الحمط ينقلي مده ٥٠ لم مراق لـ 1.2 للر من أبار معسب القسطل حتى تصهى بالجوالية تقليف لسك و بالسارية برش كن مان الرها ماداك الحليط سحتا.

### طجين المدقوقة

### 🛵 لا 5 أنسخاص.

#### المقادير

300 ع حير، 500 غ خب مفرومه 8 بيصات، بصلة، فلعن أسوى مبج معدنوس حية يمود، منعقة بشاء، قليل مي

للحظيم النفح المجوافقعا فيعاده فيعادي فداه فسنان لالسيان والوالل اللازمة مع قليل من الملح ونترك الكل يعلي على بار هادئة. ومن جهة أخرى بسبق حبات البيض في الماء حتى تنصبح ونعود إلى اللحم المفروم ونضيف له قبيلا مي المقبل المقطع وكالك العالماء وقبلا من اللح والنس الأسود ومنعقد سئده ولحنصه حبداء ثنو بعود إلى البيصات وتقشرها ثم بعلفها عريج النجم مقروم حتي حسن سعمه تماما، وبعد دلك برجعها إلى الصلصة ونتركها تعني لدة ربع ساعة لا أكثر، وبعد أن تطهى الكفئة بحصر صحبا وبصع بدحيه قطع اللحم ونقسم البيعس إلى جرايل ونحيطه بقطع اللحم ثم بريته يقصع الهموق

### طجين المعدنوس



### 🕒 ) لا 5 أشخاص.

#### المقادير

250غ من اللحم، هـ-معسوس، ملح، فلقل، يصل، ثوم والبيض، ملعقة ونصف خبز مرحى ملعقة ربدة، 2 ملاعق جين معروم.

سيحتيب المستده فيقي د دددي فيه دياه بو مقسل عليه والمستبي أفضع أأيجه ومشاه البنعي والرائها للمال والع السائلا المناح والمتالعل والشسف إنبها كأس ماءكيرا وتتركها على بار هادئة بمنبى من حيد حال احد المعدنوس وينطف وينشف ويقطع، ثم نصعه في صحن ونصيف إليه 2 ملاعق ے یہ بعض سفے وقدف کے بیجو ویرق و کیے دیوں کی جی فہ العمل قالت فال مأمل فاعلت الخلط فيه فالتحلم لمدة 20 دفيقة على للحلية والصليي واعتاق الواحياء أياهايا



## شريحة لحم بالفلفل

له و اشخاص. المقادير

250 ع خم (بقر)، ويت، 4 لذمال فنفل حنوء بصلة متوسطة، فنفل أسود، منعه حسر، كأم ماءر صنصة طياضي ملعقة تشاء



التلاسب عليه بديجه بجها شكال خاران دريج وهلي الأواقاق بالأواقاق با موسفیه معنی شین مید موسف مع شد بال شیند و دو معنی معین و شین با بو شین بعالات والمنام فيها فينا في الله والمنهل فقيع وجهام الماسي حي حيد و الا ليو نشيش لها المنظ والمنظم المنظم والراميها الجياد والوالفليل فيافيا فيدفنو والسجارفي أجالك والقيلان الجالمطان لأليون والحائل فالعلام بالبورقي البحان والمشتنين والمرافد بها في والأوال والما والما والما والما والما المالية

### شرانح اللحم بالخردل

يس ما لاو اشخاص.

نصف کنم جو نہ تج، صف کنم حردن، × حباب قرنون، جنة سمولية ربعية معدية مي صفار سفن، له ۱۸ عن فشده صرية (كانمافراش)، نصف منعف كبرة نساءا ففيعه ربدة مياسفيه (۱۷۱ م) و منح فلفل شود المحتمد المناص الله المال مقاد الآد مه بسي فقيع بايمه في يب سامل



ه بقتم الخدادي ويقطع الرامة المه وقيع في فيه والقسم الله 10 ح. الأنه 10 من والقيم والقسم والقيم والقسم المارية ولم أنه فاي لا هاليا با و لاو ترفيله لو لايج الحال الأمالي و الدور و بدها الدريرة و ويلغ في فيسلد القرال وع فطعه می برنده مسجل بن اعران ما دا ۱۱۱ دفیلہ جی تقلع نہ بدی جان باد عدد ۸ دفائق میں جہد جان طبع عربون في قد مع بدراء بسوال و بدخ حتى كيني بده 111 دفاس يوار حي الحادث، والتسفيات الساراة بكراء وفيف سقال والمحالف الحساق فع العقال الحال الكوال الخالف الأطالف القائدة فوق الاعالية مع المعاريات للسيور ليواليزاج في فوق بد و کالم محدث بد دار به بیشد خران و شیام به دارد بد دارد بنام باید و در به درسانت باعدد در

### لحم ملفوف في الفرن



📠 د 5 اشخاص.

المقادير

العنعة خيم (شريحة)، ١١١١ م لحم مرحى، بصف منعقة كبيره منح، نصف منعقه صغيرة فنفل أسوده بنصبة واحبه تصوروا فصعه إيدة وأس حاره تصنف منعقة طماهم، ريث، معدنوس؛ كسير، ثوم.



التحصير: " بأحد النحم المفروم ونصبعه في عدم مدم عليه النصين والثوم وراس الفنتل احارة ونصيف إليه سم ه تصماطه المامل الأكتارة ما شفيه المعانوس العقع الأكتب المقلع الداح الجمع الحدادي ويقلع الما مربع في شريعه المجواء هو عليه حيد (المنها عليه) لها مسكها تحلف حيل لا تنفيح لها فيلغها في فيسله ه فينت فوقها ۾ ٿا. و هينغها في اندان عالي يا. فوله مع استانت استندر انجي عليي و جير او عاد بايال بحراجها من سرياه هي سر ج اعده ساحد



### لحم العجل مع الدجاج

🚺 🦱 لا 5 أشخاص.

المقادير

1 كلع عجر من الكتب، قطعة خم دجاج من الصلرة حبتين بصل، بصف عبية طماهم مصيرة، ربعية كسبر، 3 ملاعق زيت، 30 غ ريدة، منح، فنقل أسود.

المحتسر المحافقة للجوامد جها السكار جي فسح بديجة كده اعتم في داجيها فقعه جها لاحج والرمها وأرضها بأخلط والقبعيا في فالمع الربب وأداباه حتى حبرًا على !! التوسطة

تم هنتف صبطته إلى مصل مقاوم وقطعه بدخاج شافيه وعبد احداد احيا بعجل معاب بيجي بدخاخ طبيقي لها تنصيل و دفي الدخاج الم عصع الكنيسر و منح و عنصل و سرك تنصيلي مده 1 دفالوره الم للرفيها لمنسل من البار لدفئ حيي سعصي فضعة النحم والبراكها الصهي ما والساعة اكامله و 10 دفيقة ليم الدقها من حين لأجرامع التجريبك والمساء الخف غيمافيو تصنف لها فيللا من بدر في حتى تعقد واعتاما بطهى أنجم حياء يقطع الى دوار اوالقدم في فليحن مريبه سافى عبماقتم

📵 لا 5 اشخاص.

المقادير.

قطعة لحم ساسبة، ملح، فلمل أسود، بصنة، فصوص ثوم، قليل من الربدة؛ قليل من الجزر ،



التحصير الاس فقعه بأحم سح والمنفق الأساد والباه المدوم الماء تقافقعه المجرد حنط والصعيا في اللاه حيث بخكر من حبيع الحوالب والعده فلنبث فقيع الحراء والتقييل وأدابته والجدهية البوائد في تتقلف الترامان والراكها تصهى مدة معينة حوالي ساعة كاملة أو قريد حلى للساب على ماراه مده. بشهى قصعه المحلم للطاح الى سرائح والعدام مريبة بقصع اليمودان



### قالب لحم مرحي في الفرن

ده اشخاص.

#### المقاديين

250 ع خم مرحى (مفروم)، قليل من الملح؛ فلفل أكحل، معدبوس مقطعه يصلء قليل من الزّيدة أو قبيل من الريث، 3 يضات -

الكيفيّة والتحظيو: نأحذ اللّحم المرحي انه الملح والتلفل والعدم والله والمصار والحلط لكن حتد به بأحد عاليها فلدهناه عليل من إرياده وعيث فيه الحلط لها ياسه عليل من أرسها ويا حله يلي تعربه وليراكه حثى تصبح ليو لكنير فدفه عصدان دون جاهيهما والأكهيا حال جمدان وعيدها بجرح الديب من الفريارا عدم درد و ساحد

### صدر الخروف محشي

🔝 له و انسخاص.

#### المقادير

قصعة الجي من النصبار (صفاقات)، سج، بصنة، 250 ع حير مفروم، معدنوس، كسير، بنصبه ويساه ادعه حبثين حروء the way



en e mor e provider e se an governo de mora de como de la provincia de deservo de la como de la como pres والدمان والبائد الان حال شبين والعادها فيسبب الشباء والأحاد الأداد والحسن والجيب اللجو أيو لجيط الفتحة المنظ عالية المرابع الاستام فيناهيم الأسام هرامها للانج الما المنظين والقيل فطعه المحورة الهرابياجل لهيسية والمال عادة كالتقليم

وميروه حيان عالم عالم المناه والمحيدة والمشبع المقداء والدالج الأناس المنهي والأخبار المنهي والأخبار with a process of the same

### كفتاجي

د اشخاص.

#### المقادير

(2) حبتال بعاضاء 200 ع خم، مع حروف، 100 ع جين مریعات، 50 ع جبن مرحی، منعثه ونصبف فريباته معدئوس مقطع، 4 بيضات، بيضة مسلوقه، ملح، فلمل أكحل، ماء، زيت



وغلبها مع بليخ علين الأكتال بوالمقبع المراج معيد الملكان أن والعاب والملك الكرامع بعص والعالم والعالم المميا سانده المحارب معادد فالمراجه والماني المحارب المحالي المحارب المعادد والمعادد والمعادد المعادد والمعادد والمانية مرابح فوق الحبيط الأق الموجود في المديث وتعادها للرجلة إلى أندان الحتى يجيمه أقارش عبيد العال عقودم وشركم لتعليني والملاه الأأدوان مرد



### اسكلوب بصوص الليمون

له الشخاص. المقادير.

شرئح حمد حسب برعبه، وسل بريد، فسل من يسمون، فسل من يسمون، فسل من عصر مثل فلفل جمو أحمر أو حصر، منح، فلفل الموها، قبيل من الريحان قبيل من الريحان قبيل من الجربوات (الكوسة)، جزر معلى، بصال، ثوم مقصعة.

التحصير المدسراتج المحم وأتلج وأرس القلفل لأسود وتعبسها في عريبه

ونقيها في قبيل من الريت (3 ملاعق) حتى يحمر اللحم وعندها عسف ، ملابق عصر بسان و هسف منح ولقيها في قبيل من الريت ومن حهد حرى بحد شعبر فنقطعها من أي دحد مقلاه ، فسند فسلا من الريث ونقطع فيه البصل ونتركه بسال حتى بدن ، منادها نصبف معد حميع معمر المقطعة وترشها بالملح والعلمل المباده من نصب المحم مع عصير الليمون (صلصة الليمون)،

and the state of the state of



### المثوم

🐌 د 5 اشخاص.



ا کنع خم حروف، ۱ رفوس بود، منعمد منح، 4 ملاعق سمی، منعقه صغیره فرقه، حنه نصن

البحثسر عدم محمد و مصعد و مده في عند و مستد أو البصيل والثوم المعروم، والملح والعمول و كأسم من

الجاماعة وفي الده وليدسما وفي سنح والصلف لها والسمال والقلفل الأصحل وبذلك بهذا الخليط اللحم جيدًا ونتركها وعام الده الده في الصعها في السلامل وعد ها فيه حتى علهي وعدم الأكلة ساحية.



## لمجات عجينة الملفاي

لا 5 أشغاص.

#### المقاديره

1/2 نصبف كنع فرينة ، 325 غ زيدة، ملح، ماء.

#### لوازم الحشوة

200 غ لحم مرحي (مفروم)، بيضة، قليل من الريت، بصلة، معدموس، فلفل أسود، حبتة طماطم مقصعة، قليل من الريت.

حصر لعجمه عربا الهرب وراضع في را و عسف بها سع وسه الماء و كذال منها محسة مساسلات أنها عاد ذلك نسبط عجبة فوق سف مالدو عد الا بعرشها بالفريلة حتى لا تلتصق فيهاء ثم نستعمل عود برسه السطية حندا و حعليا مسطلة السلال بأحد الرائدة و بدهن بها سطح بعجبة المسلوطة ثبا علومان من حهدال و ما كيا برناج مدد و دوئي ثم نسطه مرة حرى و عود الفس العجبة الماء من العجبة الماء من الماء مراب حلى المحصل على عجبة أرفقه مسلاله بالمادة حداد وفي كل مرد الركبة برناج داخل الثلاجة وفي لأحد المنط حيد و بقال المادة حاليا

ومن حهد احرى بقوم يقرم البصل والثوم وتصعهما في إثاء وتصيف بهما وبنت مددها بالكان تفسيف ليمد الصماصم المقتعد فصعارفته والمقوا والماح والمحمد المداء الماحم المداء المحمد ال

الحالج الحالم ملكات العجري، ويصبع فوق كن قضعه كمئة من الحلط ولطول فوقها عجال وللهمها بالسفل وللدجلها في قرب مرتفع خرارة مدة 30 دقيله.



### خبزة المعدنوس

ال تا المتخاص.

المقادير

1/2 كدم لحم مفروم، 4 بيضات، ربعة معدبوس، حبات بعس، كمية سمى، منح، فلفس سود، بوه، بيضه، كميّه حس

التحصير أأسد الصن والصعوراتها لدام الدم والحصد معا

من جهد حران ملك النب وهيع فيه حمط ولا كوفيل لما حتى لحمد فطيف إليه لمح والفيض به المُحم شروع والقديوة المنطع ولما ليها حتى طبية ومدة 10 بالأثن

به اجاز فیسته اماریا مادفتها علیل فال استاه علیله فیها اجابطار به تحلق بیطی حیار و هیله فوق احالط و بازجانها بقرار و در بها حارز اسخامات استان به ایجاز خیا و بازه فاتنها اخان

we want I see a



### الطبيخ أو طاجين بونارين

د الشخاص.

#### المقادير

نصف کنع خم نفر، زیده، نصل، فیمل کخیل، فرقه، رعفرال، کاش عیلی، ۱ ملاعی نساء، نور سریل، ماه رهر

المحصور النصف بأحياه بمضع ما في في بالمندم عليه للصل مصب فيه بالده وماء الرهر، والمنجاء والصفل الأسمالية فيها لذ لكن للفائل ما فراق للداف الكراس الأحرال فالداكية احتى لعاي ليم تصيف الفرقة والرعفران، مهركة حال تصهى المجم

الوباحد على فلطنفي للجوامل بدق لو احد كان طلق وكأسال ماق ولا اللاعل للناه و طلعهم فوق بار هادية مع للحراث للسلم حتى للحسد لو عليه في كوات و الل علق لحيات و أو الألوار المستق

### أَد

### أرنب في الفرن



🦲 لا 5 الشخاص.

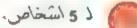
#### المقادير

أرب متوسط، رأس ثوم، حبة بصل، ملح، فلفل أسود، نصف علبة زيدة، رأس فلعل حار، زيت.





### دجاج محمّر في الفرن





#### المقادير.

دحاجه موسعة، نصف عله
بده، حسن نص، راس ثوم،
ملعقة كبيرة ملح، نصف ملعقه
كبيرة فلفل أسود، حية طماطم،
قليل من المعدنوس، رأس فلعل ح.

البحصير: ببطف الدجاجة وندلكها بالملح، وسركبا درج درد درد من جهد حرى بأحد فسريد وكدها، (مقارتها) ونقطعها فطعا صعيره بر شطع معها عصاره أمد معدم من درج مرح درد درج عدم درج من المحمول والمراد والمدالة والمحلط ها درد درج بالمحسول بها محمد والمحمول على المحمول والمحمول بالمحمول بالمحمول بالمحمول بالمحمول بالمحمول بالمحمد المحمد المحمول بالمحمد المحمول بالمحمد المحمول بالمحمد المحمول المحمد المحمول بالمحمد المحمول المحمول والمحمد المحمول المحمد المحمد



### دجاج مقلي

لد و استخاص.



#### المقادير

فقع من خم الدخاج، فيين من غرسه، خبر مرحي، بيصب معدمات البحا فلقن أسود

المحتشين أأحاد فيقع حواد حاج والأقصال أن أناه فالأقصاد والقيم والأقصاد والقيم فالبلاج عبد والو عدل حمو في الدامة به تحمل سفل والسامات أو القلقل وتعمسه في هذا الحليظ وتعمسه ثانية في الخبر معلی محمد فی در است حملی شبهای حمل امام محمد فیال اهادید A Maria Cara Maria



### دجاج محمر في القدر

🖒 لا 5 انسخاص.



### المقادير

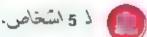
دحاجه متوسفية كأسان يبسا جه نصل، امن توام، نصف عليه يده، سح، فنفل كحر، كسر

التحشير الدام المصاراء للماماء مصلف بهيداء بالدواه أتلح فالعلقي فالدهل بدخاجه حيد البراد عليها بالخلف وتقلقها في عدد والقلب الدولية الله أنها فوق الدالحي أفيلا من أن الجوالب الوافية الحوالي الد لاء، وتدعها فوق باز فلاسته حتى للقلح (٢٠٠ لحد أن ١٠٠ مالقى ديب فلف في عار) فللحمد فيه قاله 0] دقائق مع تقسيه.

نقدم مع صنصة الطماصير، تقدم ساحية ومرينة بالكسير



### دجاج بالمايونيز





#### المقادير.

دجاجة حبة بصل كبيرة، نصف كنغ بصاص، كوب مايوسر، منعقتال كبيرتان حليب، ملح، قريقة معدنوس.

التحصير: نضع الدجاحة بعد عسلها حمدا في قد على بالكتاب شمد بحد فاح عد ، عبع معها ستس مفروها وانقرفة وأندعا ونتركها فوق الناو الي أبا بطين أباحاجا

وبعد بالطبهي بالجاجد براطها من اعداء مصلعها في صبحن المسلق وبالجنها التي بالأجد بدواء الافييد على بدر لحيث فكن مسكها سهده السن للقاف له تقلمها من باراقي مادر الله

للحلف الديوس والحبيب للوالطفع المفتق إلى أالتاج فيستها أأن في الحبيف وهذا أثاه في والديالها تقلع الوعايا في مكان با دا عندما بيرد بالجاجة بداع جند منها والعظام و فطعها أي قطع كبيرد لها تقسف قطع بدجاج إلى حسف (الماية تتراه احتشاء المقافية) الأس الخليف الخلياء بالملح حسب اللمافي مافيلي ما التحلف الحليم المفاقد التصفية حتى تعلني تحام بالميات وباين بالمعلموس



### صدر الدّجاج محشي بالبطاطا

لعدة اشحاص



#### المقادير

صدر للحاج بعرط مصية ومرحبةا حررمصهي ومقصعا بارلاه (جلبانة) مطهية، بيصة، حبّة ليمول، قبيل من السمنء ملح، فلعل، بصلى حيّة طماهم كبيرة، معدلوس,

الكيفية والتحصير: تخلط مصامع أحمد ومعهدا سفدان ماديد فقع بدين وبدكها باللح وعس والتقيل ثوالحشيها للحلط التقياطنا والف كأن فطعه وتقلعها في فالب الداب واغلب خليها فللك مان بالب والأخلها ري بدايا للصهي علم صهي لو علم يها تعلياملم المصعة ويراكها تصبح ونقدم مرابه بمعديان وصلصة الطماطم واللبمولاء



### دجاج مفروم مقلي

تعدة اشعاص

#### المقادير

دحاجه ميوسطة، 4 ملاعق فرينة، تنظيمان، كمته من خبر برخي، منح، فنفن أسود، كمته من خبيب، 3 ملاعن بنس أو ريب.

الكنفية والتحشيد عنع بالمحمد عد تصنيا في قد مع بلح و علم ويد كها حتى تصلح وده عليا ما الكيام والتحشيد عدم عدم عدم تعلق المحم المحمد المام المحمد والمحمد والمحمد والمحمد والمحمد والمحمد والمحمد والمحمد المحمد والمحمد والمحمد المحمد والمحمد المحمد والمحمد المحمد المحمد والمحمد المحمد والمحمد المحمد المحمد والمحمد المحمد والمحمد المحمد والمحمد المحمد المحمد والمحمد والمحمد



### سیلیزون ملفا<u>ي</u> بوشی

له و أشخاص.

#### المقادير

ا كنع فرينة، 1/2 كنغ زيدة حاسق منح، من

احشوق؛ بعاما مرحية، قصع عم دحاح (الصدر)، ملح، فلمل كحل، حر، ربنوب، بيصه

محصور عمر بدية في إناه ونصيف إليها الملح وببللها بالماء وتخلطها حي تنكون بدعجيم، فقوم سنطهم بعد رسنه وجعب على سكن مستصل به عمر فقوه فيه ما بده انقلب العجل بالعرب بدكها بالح في سلاحه الدا دوائق به بحد جها المستصها مراه أديام الم عنويها مراه حران وهكنار المستمر في هاد العمدة الات مراب حتى سرب العجال كل بالدا أنه العدم الملاحة أدياد المائل فيجرجها المستشها المسرد الأحداد

الحسوق الجمع المصاف المرحمة مع قضع فيما أنا جاج اللصهي واللج والقنقل الأسود والجين ۽ برامان الم كول مستقبل من العجال فلقطعة على احداث حصوصا المسكال متحمدة الجمعة النصاف ۽ تقدم الحصوف المقطعة على مكن فيما داماناهم، المنظر ماماحيها الدان متوسط الحائرة الماد ٦٠ دفيعة المفهى الانقدام كيميجات

### قطع دجاج بالطماطم في الفرن



لعده اشعاص

#### المقادير

حوالي أربع فقيع دجاج، سع، ينفن أسود، قبيل من عقيير ليبول، 4 حاث فيافيو، فس



الكيفية والتحصير: تبطف قطع الدجاج درس بالماح و مسل وحصد بالسمل ثم تدحل العرف لتطهى مدة 20 دقيقه.

بعد هذه المدة تصيف لها الطماطم المطعة إلى مكعنات وترشها بالملح وفي لأحد عدد أن عدر حوالي 11 دفال وعلم مع لا و علاوله



### كباب بالدجاج

## الله المتخاص. لا 5 الشخاص.

المقادير

4 قطع صدر دجاح، بدود جلد ولأعصم عصير ومبشور ليمونة، عصير ومبشور برتقانة، 4 ملاعق كبيره ريب ريتونة، ملح، فمعل أكحل حسب الرغبة، كوب حليب رايب، ملعقة كبرة خل أبيص معسوس شرائح ليموك

التحصير عقيع صدور بالجاح بي مكعبات صغيرة بو صعيد في إناء عمين. وبعد ديث تحمص عصد اليمون وعصير البرتقال في إناه احر عميق لم تعسف بالمسمى السمون والراسان والراسية ماسي حسف بالمح والقلقان لأكح

ثم نصب صنصة تشبيل على فطع الدخاج حتى تعطيها جيدا ثم نصبع الإناء في الثلاجة وتتركه لمدة 4 ساعات على لأتن. وبعد دلك نصفف قطع الدجاج المتبلة في أعواد السناء من حديد ثم نشويها تحت لهب وبار نشو ية بدة ربع سظ مع تقليبها مرد ۽ حدد حتى عبسج بنان دهني باکن ۽ طبهي تماما ءفي هده الأثباء نفرم المعدنوس ونصعه في خلاف الكهربائي مع خسب براب ومنعه أتبده من الحل الأسفال والسه بالملح وتحلط الجميع جيدا.

المقدم كباب الدخاج فع سلفه الحسب أدايته وأواس سيراكح السمدان



### قطع صدر الدجاج في الفرن

لعدة اشغاص المقادير:

بطاط مرحیة، بعرر، بارلا، (حبابة) مغیة، ملح، فلعل، بیصة، حبه یموب، قبل من عساطیم مقطعه مکعبات، نصل، قطع صدر بارجاح، قبل من ربده

المحصر الما المصاد مع معموم والمعال والمال من المصد المدال والمحمد المال المال المال المال المال الم

فتنشي المحالية

وتوضع في صيبية ونصب عنها قفع الطماطيو ثيا بدخلها الى الفاق، وعندما تطهل توضع في صحل ونصب فوقها في منصل والها في صفح الطماطيو ثيا بدخلها الى الفاق، وعندما تطهل توضع في صبحل ونصبت فولها صفية الصفاضور.



### دجاج مقلي بالليمون

٥٤ أشخاص.

#### المقادير

قصع دجاح، ملح، زبدة (قطعة صغيرة)، فعس أسود، قليل من عصير الليمود، قليل من القرينة، فليل من اريب، معدلوس، قليل من لعاح، حله للمول

التحصير بالمد فقع بالماح ومنحها ودميه الأساد ولحيد السوارة فينان في الرساد لو التعالومي

الموالحد مقلاة ونصبع فيها الريدة ولد أنها بعن لم احد قصع بالحاج معسلم في عربت منسها في د ١٥ ملكمال بمنية مستمرة قصعة بعد قطعة حتى سببي أثل قصع الدجاج

وتقدم تقطع لمقلية مع شراح للسوارة والمعدوس للنفاع وقطع من الحرار



### صدر السمك بالمايونيز

🙇 🗀 ۱ انشخاص.

#### المقادير.

۸ فضع من صدر سمت (سمکه کنرة)، 2 کنع حمد ي مقشر، قسل من بريت، فنفق سود، منح، 3 ماهنق مايه بر،

عقباد با بالديد و ماهنو الناو الناور فقيد حكاسما و أو معتبد بداه فريد و فيان من تعددوس. على حقد و فيده الحوافي حافظة النيد لله

التحصير عفي فينا بشان ومنحة ودير التامل لأساد بنا منح حمدي بقاد و هيفة في ويقد فيام سيده به يتل سيده من وهيها في دينا أسامر بو نيل حيث السان (أبار عفيع) و حر هيفها في فيحل و نبغ وهيب منها ما ودور فيعدون



### سمكة كبيرة محمرة في الفرن

ه لعدة أشخاص.

#### المقادير،

سمكة كبيرة، 1/2 كلع مماصيم، منح، نوم، نصل، بد، كمون، قصع ليمون، معدنوس مقصع، كسر متفع

ور مها خری هود به در بیشن و شده و بیشن فیلد موانی فیلغ صعده و بختید کان وق عقبی به نقیط بختید فیلد در است و قبیعه فی بیند در بیند و اصله ایجا با از استفاع و کنید و بیخ و کنیود فیلس لاکم و در تها فیلمی فی مشاهد خمی اند



## لسان الخروف

المعدة اشخاص.

### المقادير

سال حروف، بصلة، 3 ملاعق ريت، 3 حبات جرر، ربطة كراث (بورو)، 3 حبات طماصم، فلعل حار، رأسين فلفل حلو.

التحصير بعد بسر حد برا مراه من مراه والترافق المرافع علي المرافع من المرافع

لقشرة ونقصعه إلى حنقات ونصعه في قالب فرن مدهون بالريث أو الزيده، ونفصع حيات الصماضم، والفنفل خلو إلى حندات به الدين ونقده الأكنة مع حدات به المالية المالية مع حدات المالية الأكنة مع

422



## رأس في الفرن

المقاديس لاة استعاص.

رأس خروف متوسط، 3 رؤوس ثوم، حبة بصن، نصف عبة ريدة، ملعقة كبيرة ملح، سعقه صعيره فنص كحن، إسب، حرر، منعقة صعيره فنص مباد، حية عس

الحصير سنح ، من و مصفه ، هضفه إلى عبد با فيه ي ويدلكه من الخارج بالملح ويتركه جانبا، ثم يقرم سفي ، ماه م فيعه في با المصنف بها به هابد المنظم الأنجل المدهن با برايان بالمحال بها الحسف حلى من ما ما بالمحال بها المنظم على المحال في الصيبية ولدخيه على الحرب عليه الزيث إذا وضعاه في الصيبية ولدخيه إلى لفرا مطهى عبى با في المحال المحال المحال الماء المحال المحال



## لحم في الفرن



#### المقادير

فحد خو صغيرة يصل ثوم، منح، معدنوس، كسبر، جورة الصيب، فلمل أسود سكمحبير، الحمّار، زبدة، حبة قارض (ليمول)، زيب، منعمه

التحقيير الدم تقيل متمم في فيتحل فضيف المحاملح مالمعي الأسور مارياه الديار محادة الحيا ه سلاماند وه چها وه فصير خير بنيوان ه چا ساره و مي خچه خران دخار اعجاز ه تصفه بالسلال طي تان خوالپ وسقعه في حبيط مع الدهن الجيدالم بترك الفحد في الحليط عدة 2 | ساعة وبعد دلك نصبع النفلاة الممنوعة يالريت فوق سار وتصبع فيها الفجد المفوع يحبر على العاد حتى حدا وتصب في فنينية الفرد احتبط وتصبع فيها بفجد وبتركه يصهى لمدة ساعة وبصب



### ذيل الخروف مشوي (ليّة)

4 اشخاص.



#### المقادير

ذيل (ليّة) خروف، ملح، فلعر أسود، قليل من الخبر اليايس مرحي، بصلة، قس من الزيت.

التحصير: " تأخذ ليَّة الجروف ، صبعها في قد أمع اللح ما ساس ، للصال للدم ما نصب فوقها أبرات ، فلعها فوق أسار مدة 15 دقيقة مع إصافة كامال ماء ما الها للصبي للده ١٠ دفيمة حري، لم عد دلك لعمس الله في دلل لحبر ونشويها على ، هــه

وتقدم النية مع البطاط المعرومة وعصير الليمون

دجاج بالقشطة (كريم فريش)

د و اشخاص.



نفیف دخاخهٔ حبین خر، پیفیهٔ خبین سامی، خبین کیرٹ (سواو)، 12 کامی فشفیا، خته بستان زیده، منح، فیفل سود، تام



المحتسر المدن الدماح والمصع والمدنع في المدن ويقرم عليه الثوم وتصيف إليه المنح والمنس الأسود والرادة، ثم المسه فوق والمداه الرادة المالي المدة (20 دقيقة الله المداه المد

### قلب محشي بالكاشير

العدة أشخاص لعدة أشخاص

المقادير،

قب، 50ع زيدة، 2 حيات بصر، 1 جزر، كأس ماء، رعتر، كاشير، معدنوس، كرافس، ملح، فلفل أسود. للحشو: 125ع كشير، معدنوس، ملح، فلعل اسود،



المحصد عنج علب من أماله فيصله من لده وتحشيه بالكاسير والعدوس

و منح و هندن لأسد بعد حسد بعلت و تحلقه به تسجل الرائد في تنسبه عدد وتصبع القف على ثار متوسطة وعسف بند النصال و حر المفطف و بعد و مي و با سنة (الكسس) والكرافس والرغثر والرئد والمنح والفائل الأسود وكأس بده و سركها عنهي بدد ١٠ دفيمة



## شريعة الديك الرومي (داند) محشي بالجبن والكاشير

۵ له اشخاص.



المقادير

شريحة داند، 4 شرائح حاريه كشري منعي فنعوره ينباه بالمدي عرسه

التحصير الماء بالماء والماء والمسراء الأماد والمردن ميها مربع جي بم سرتع بحمير بم يسها ه ، عليها الحبط به علم فللما م . . . ب في يفا أه ه علم فلها فتبعاد با باد وتصعها فوق النار بتركها تتحمر قليلاً للماد كا دفاعي ما ما ما ما علي في قالما على ما عام عليه عليها فلللا من ما ما ما عليها تطهى لمدة 35 دفيقة ونقدمها مع



### لحمات الخروف «صوالح» مع الفلفل

لعدة الشجاص



المقادير

الإعمال حراف، 4 حاث فلفل جو أحمر، رامل فللل: 3 ملاعق إبدائه منجه فنصل سوف ا ملاعق يساء معدداس منعفة يت الموجاء فلسل من عراق الحاهر

التحضير بالمدالمسات الحادف للصفيا تدرادا فالمعميان لواطبتها في صبيه الجالوا فست عليها الرساولدين القنسية إلى عدن وهو مناحل عداماه أو دفائل لها عجد جها و قصعها في صبحل وسركها حديد ومن جهة أخرى أحد سال فاهل ، عطعهم فقع صعره أنو سطع عصل ٥ ، صع في عملاة مع الريت ونتركه ينقمي مدة 15 دقيقة لم تصنفي اللها الذائل فالداكها المحد الماد ١١ دفيلة احرين لم تصنفية في فصيفاه الفي جهد تألية بالحبار رؤوس الفع وبشويها عوق بنار ثم نقشرها وسرع منها بنان لها عصعها إلى صنفان ثم نصبع لحمات الخروف في صنحن، ثم نصرا بليها عبيات عدال عبين لها فصعة بالداء عادها بالرافضي المعدمان واغتلل للقوف على شكل لعرجات



### دجاجة مطبوخة على البخار (مفورة) بالخضر

لا 5 اشخاص.



#### المقادير

وحاجق في حرب ٢ حيات فيسافيها منعقة فيمافيه مصدده منعمه صعرة حشره en New Land on New some lines and as may 1 كوسية، 1 فيص حيو

التحصير عديشف بالألام في في سه الميا المنس المداد سع والسال ويدي بالمالية بالممتقد لقسيما فقشا بوالشبغير بدوافي في الأدام بالرفياق فيها فماري والديام والمقديد والداني المجري لادام بالرفوق جهاد حرال مقبقي خامل مجتبر درايا و في مدريا والمتبعيد أن والعباب والجافيها وم التسفي الدول من العالف مستق فالمحتشى بالحرجية فالبركية هيا فرواحان وما المحجيد أنها فالمجان جرهرو بالجابيد عيير في المراا والماء يعين المقدان فيعبرو في د في الدال و حالت أد هاد



### قالب كبدة في الفرن

👠 لا 5 اشخاص.

المقادير، 25. ع كنا، منع، معن أسودا سعفس فللدة أأصريه (کریم فریش) و بده، بنطقه فنفار ليصلة

المحكيس عدم ولأعام فتبعه الاستامع عبين واسفيه وقبيل ينفيه أو

للفرر هالب فالأد بالأن القافة فا هيهي في حدة عجا (Bon Mille) و بالحليد في هرال للدد " دفيلة فالعالق يعربها وشبعها والمستعد ورائي بحبات للشائد أنسداء وقبيل فالاستداء بعاده والعاديات



### قالب لحم بالخضر

🛺 لـ 4 اشخاص.



#### المقادير،

4 حيات حرور 2 حيات كوسة، حبة يعبل، (400ء لحم مفروم، 4 حبات بيص، معن حلو أحمر منحا فلقن أسوده سنق

الماد المعلي والشعب في المائدة إلى المائدة المال المعلى بوالدوية المال بوالدور الموالدة والقاعل الأساد والقليلين لله التطار والقاسم المحواص العهامجا والوالمحافد أكل لواح فال الحقيد فاع المجواليم يامي فالمنا فللسفيل والدائمة أو المناف والقلب أباح المالك والليان والمحلوج المرابع للوالم المحلوم المنطوع المحلو ه دیکره کو با بو قبلع بد ب اور خیده ما را باده الا دفیقه بو مفیعه ای مدیخ د در افسان حسیب و هم





### سردين بالهريسة

😩 لعدة اشخاص.

بالحيم والرافق بوالم يقتلفيه الفتا فيواله بدول فتنفيله



#### المقاديره

ا كنع مردين، منعمه كسرة هريسة حارق منح، كمون، رأس ثرمه هنمل أسوده بصلةه بصنا منعقة كبيرة طماطهم فرينة

التحقيس بيفف سردس وتمنحه ويتبعه خاب بهابدم أنفس والدم ويفيعا في الم ويصنف إلما لكمانا والهريسة والمنح والقلفل الأكحل والمعدنوس المقطع وتتخلط الكل حنا اللم تفتع مسكة فدفي متدكم أجري وأصلع بن ستنكدان جايا ما الخلط وهلاء مع أبل الأستان بها تعمل السعاب في القاللة والصلية في الايت الساحي ولقده



### سردين بشرائح الليمون والبيض

30 لـ 5 استخاص.



عبية سردين مصبرة، ١٥ بصات مسبوقة، قبيل من عقديوس، قبيل من عصير بيمول، قبيل من صبوص بايونيز، ريب، منح، فنفل، صفار بيضة، فنال من خال، نصبة، صنصة بايونيز

التحصير العلج حاب استادي في منحل به بالنياء المعلج سفي السياف

الى جالها له الدين الله الحدث السردان المعددان في فليطنه الديوند اليوا عليه الدين فيك أم فيك الدين المعين وداي لهذا الصبحن عالى الأفراف كتدادات الصبحن للمديوس والدالج المبيون



### كلمار محشى

🔝 لـ 6 انشخاص.



4 كلمار، 100ع أرد، 2 حيات طماطير، معداوس، حلة بصل، كسلر، ملح، فلقل أسود، كلموب فلصيل مل تلوم، ملعقة طماطية، (50ع حيا بمفروم،

التحصير بأحد الكلمار بفسره ميرج منه لأطرف وينطع منه برأس

النفية حقد إلى دلك حهر حقم حلى على الأر الصناطة والمعدول واللجواء كسر وقللا من اللج المسل المنطق ولحشى به الكلمار وللله المسل المنطقة ولحشى به الكلمار وللله المسلم المنطقة وللله المنطقة وللله المن اللج والما ما الملك والما المسلم وللله المن اللج والما ما الملك والما الملك والما الملك والما الملك الملك الملك الملك الملك الملك المنطقة وللله المن اللج والما الملك والما الملك والما الملك المناطقة والما المن اللج والما الملك الملك والما الملك ا



### كفتة مشوية

ه دير، المقادير، المقادير، المقادير،

2 اكلغ لحم مفروم، ملح، مقل أسود، نعناع، كمون، مصل، 3 ملاعو ريت

التحصير عرم نصل وعيمه أن المجم المدوم وعين الدينة و عين لابدو و تعدي منطع و كيمان وجيع كل وتعملها على شكل وستطيل بحوالي 4 سم عرضا ونقطع القطع على شكل وسنصلات مساوية وأحد عراساء والمصرق) وتعمرها باللحم المفروه وتدهيها بالريث وترتبها وتصعها تطهى في الدي و سمايها على الدي وسام وسام المراساء المراساء على المراساء على المراساء على المراساء المراسا



### كويرا**ت** الجنبري (الكروفات)

له و استخاص.

المقادير

300غ كروفات أو أي نوع من السمك، بياص البيض، حيز مرحي، ملح، فلمل أسود، ريث للقلي، صوص الباشمال، 125ع فريدة، (50ح بدق، حيب، 3 صفار بنص، حيل مرحى،

التحصير بعد حفيد صاف السدال الحظيم مع الكاءفات والممها

كوير ب البر بعصيبها في سافل بنطل مخطوف وولاً الها حد الأناس واحد المسهد في الب ساخل وطبي يا موسطة والبراء بالميا تعطع في عاهل فالمنطقة الحس



### قطعة سمك بالليمون في الفرن

له اشخاص.

المقادير

1,2 كمع من السمك الأبيض (قطعة)، نصف كأس عصير نيمون، منعقة صغيرة كتوب، منح، فنقل أسود، 3 ملاعق ريت، منعقة فريتة، حبات بيمول لنزينة، حبة طماطم، قين من لكرم سفسحي،

ليحشب النصف فصفه السمال لواصيعها في فليحل والصب عليه الخصير الميدول

وهيمان إليها منج و عمل الأسواد و تكون و دست و دائها دوج مناه مناجه و عدادك عبستها في الفرية بوالدهان فسية القال دورت وتضعها فوق النا احتى تسجى بوارامي فطعه السينك جي حدادي جهدل بعد دوك بدختها إلى الفردانكة تضف مدعورة هرائل فتحل البيداء الدراج المنادل وقدي فقعة السينك و تكعيات القندافية ومنا لج الكرم.



### دجاج في الفرن GRATIN

🗓 لا 5 اشخاص.

المقاديره

300غ دجاج مقطع، ملح، فعل أسود، 4 حبات بصل، ربعة معدنوس، 3 بيصات، 4 ملاعق ريت.

سحصتو بالحد مقالاه مطبع فلها فقع ما حرج من عدما لكمان قد تفقدها ثم هرم بسيد عصل معدوس وطبيف ربيها منح و هنفل لأسود و تربيب و مركها هيهي على الدهادية حتى دان عقبل ونصبي هنف فيهي لم أحد فالب عرب منه الله علما الله علمان وتم منطاب الله عرب عرب عرب المان المان الله عرب المان المان الله عرب المان الرعاد الله عربية المان الله عربية الله عربية الله عربية الله عربية المان الله عربية ال

### كويرات السمك

#### ه که استخاص. ۱۹۵۰ کا نشخاص

#### المقادير:

300 غ لحم سمك أبيض، قليل من العلمل الميس من ملح، قليل من العلمل الأسود، صفار البيص، ملعقة صغيرة من عصير الميسون، يصة، خبر مرحي (معروم).

التحصيل عرج فقع غم سنت، مع نصف كمنه حد و منح و عنفن و حسر سنبون و فيقل النفي عرف حدد الله الدور هذا المنطق على منكل كورات فيعيره

له يجفل نصه حيد ولعيس فها هذه الأولاب له لعيسها مرد خرى في الدران للمعالم ولا المران الله عليه المرد الله المران الله المران ال

### الروجي على الطريقة الشرقية

### المقادير: لـ 5 أسّخاص. المقادير:

1/2 كنع روحي، قلبل من بعنص لأحبر مرحي (حشر)، قبيل من الريث، منح، فض ثوم، قبيل 1/2 كلع طماهم، معدنوس، قليل من عصبر السمود

التحضيون بعلف الده حلى وبرته في صبية ثم نصب عليه بربت الدائد حاسا ثم نقوم نفرم الطماطم و مام ثم نصيف لهما الملح والفنفل الأسود، و عنفل لأحمر وعصير البيمون ونصب هذا الحليظ على الروحي ثم نسخته إلى نفرت لمدة الده دهند حلى نظيل وبعدها برس سدائح المدال المعددة من المصع

### قلب الخروف بالجزر

لا 5 اشخاص.

#### المقادير

قلب خروف، رأس يصل، رأس ثوم، قطعة ربدة او ريت، فلعل أسود مرحي، 250 غ جزر، ماء أو مرق أبيض.

التحصير عدم ولك الجروف كرملا في عدا و معلع معد بنصاره شوم ثبه مملحه و مصلف الدارد و مداكه حلى المحكم فوق بالراهادئة الله و مداكه حلى المطلق مدة معينة وبعد أن يطهى نقوم المصلف الله على مدة معينة وبعد أن يطهى نقوم المصلف الله على هدد الله عالم مداد الله عالم مداد الله المالة و مصلف الله المالة الملك عالم مصلف المله المسلف المالة المالة بوالى و مصلف المله المسلف المالة المالة مالك و من و مصلف المله المسلفة المالة المالة و من و مصلف المله المسلفة المالة ال

ماهسطة، يكن الهي قلب اطروف في الفرن استعمال الزيت فقط.

### ميرلون مقلي بالدقيق

الله اشخاص.

#### المقادير،

4 أسماك ميرلوب، ملح، فلفل أسود، رأس ثوم، كمون، قليل من لدقيق، بيصة، قطعة ريدة، ليمون معدنوس مقطع.

الكئمة والتحصر عفع سندت مراحية عليا مداع مها عفاه (السلسول) ثم تنطف من الداخل و . بن بالملح والفنفل لأسود. و لكمون، والتوم المقطع، ثم تعمس في البيص ثم في الدقيق، وتقبى في مريت للتكحل فالمتلفظ فالمانات والفاعلان والمعالي والمعالي والمعالية فالمعالية المتعالية الم

### روجي بالليمون



د اشعاص.

### المقادير

لصف كنع روجي (سمك أحمر)، حبتين ليمود، ملح، فلعل أسود، حيات ثوم.

الكفية والتحصير عبد دحي ويوضع في فيبية وبرش عيه باسح والمال لأساد والتوف فيلع في وينظ الن يساهه في الأمل المهاد الهاد فالرابي الفرق ليطهى مدة معينة (20 دقيقة) وبعد الطهي يوضع فيصبحن ويرين بشر تح الليمون اثم فوق الليمون يوصع المعدنوس أما حوانب العمحن فبريبها بقطع البصاصا الصغيرة والمقنية مع أعصان المعدنوس.

### سمكة مشوية



لا 5 الشخاص.

#### المقاديره

سمكة كبيرة من أي نوع، ليمود، فلفن أسود، ملح، قليل من الفرينة، ريت، ملح.

الكيفية والتحصير الجدامية مصبها حساسم بتهسها تحبط من الليمول والملح والمنعل بأسماء الساء للالماء مناصح فوق الساك المدلدي (مشواة) حال الدادية حمل تقليل حمد به طبعها في فيحال مايان بالراح الليمون والمعدنوس القطع

### سمك في الفرن



🗓 لـ ۲ اشخاص.

#### المقادير.

سمكة كبيرة، ملح، فلعل أكحن، رأس ثوم، فلفل أخضر حار، زیت، بیصة، خبر مفروم، معدنوس مقصع، قريبة.

للحصير أعطب السلكم حدا وللكها لللجو وعرم ألوم واطلعها في إناه مصنف بها سعبه واللح والفنشل لأسود ومنعفة فرينة ولحنطه حيد الهالعمس فيه السيلكم وتعد دلك لعبستها في احترا لداحي ثم تضعها في فتيليه الفرال وتفيت

> عبيها الزيت وندحلها في الفرن على نار قوية. وتقدم باردة أو ساحنة حسب الرعية

### قطع السمك مع الطماطم

#### لـ 4 اشخاص.

#### المقادير

6 قطع سمك، 1/2 كلغ طيماطيم، حتَّة باذُّجَّانَ، رأم ثوم، كمون، قليل من تفريله، معدلوس مقطع، زيت، قطعة زبدة صميرة، ليمون

التحصير أغوم شطيف فطع التشك وتجيع والقشف إليها فشاكا من للسوياء و لكمواد الوالغمال فضع السمك في لفرالله والقليها في الريب والوالصلعها في طلحل ه تصف خد تادخانا وتقطعها بي وربعات (مكعات) ويُعلي في تربت له عليه اعتباطه منطعها منحص معها معدمان مصيف إليها لمع وللوم

والكبوال وعلهلها حتى لعلد وعدها عللف لها الدجال ليرابطيع لطع للسمك في والبعد العبيجي والجمعلها بالعساطية ويربكها بالمعبالوس

### جمبري كاجون



وي ١٠ أشخاص.

#### المقادير

حية بصل، رأس فنعل أحصر أو أحمر، فرع كرافس، أغصان بعدع، كأس أرز بصف كلم حميري كبيرة ريب بصف منعقه صغيرة فلقل أجمر، وبع كأس

المحتسب عدم النصله والتنفل والحرفس ثم عرماً وإلى لنعاج (منعقه أكل بعدج). ه طبهي لا الاحتداء في هذه الأبناء بفسر الحمداني أثم تعسيه عاء بارد ويقطع كل حيد الى تصيدان، ما تفليد مع تصيب منعقة ملح ومنعقة كييرة رايث ساحل قوق بار مهاسطه مع البحريات باستمراء عدة دقيفان جني ينان تها برفعه من فوق عار ونضعه في فيحل لفيع في المقلاف الع كأس البت بم سبحيَّة فوق بار متوسطة ثم تطيف إليه الفرينة وبحرك باستمرار حتى يصبح لوبه ببياء وبعدها بصيف الخصر القصعة والعلمان لأجمد وأربع كالن ماء وعليف ملعقه صعيره ملح ويستجبها حثي العسان ثم تحمد مها كار و برك احضر حتى لان لم صيف الحمري وللسمر في لتسجير للده ٢ دفائق والقائم الحميري مع ﴿ الْمُطَهِي وَلَصِبَ عَلَيْهُ لَمَعِمَاعُ لَقُرُومُ

### اسكلوب الدند

### ييه لا 4 أشخاص.

#### المقادير

4 قطع اسكلوب، نصف كله صماطم، 4 حيات يصن، فص تُوم، 100 ع ريتوت أسود بدون بواق عصال رعتر، 25 ع زيدة، ملعقتين إيت ريباء منح، فنقل سود.

التحصير عطع أنصل مصلعه في كسرونه مع الرب حتى سان لم لصلف

له على الصدافية متطعها فطعا ولفستها مع القيس والريب مع افتافه المع ء عنص لاساد ١٠ــ الكل يظهي مدة ١٢ دقيقة الم بصيف الريتون وعندما يطهي ساعه مساكه حالك ثم بأحد الاسكلوب وعلجه وترشه بالعلقل الأسود ثم لفيله في يايدومنده ٨ دفايل من الجهيان عالى بالامتوسطية معيدين لصهى فيعه في السجل وعلب عده اعتماطها وعده مع للعكاولة للدافلتي

### بطة محشية بالبصل



لا 5 انشخاص.

### المقادير

بطة متوسطة، حبتين بصل. كثرن، منح، فللس أكحل، زبان سمن وزيت، قبل من الأرر,

المحتبس الده العلل وعسب معاسج والمقل لأكحل والكثون ولحاط كي حدث به ناجه النقية بعد تصلي و تحسيها لاجتمع له تحقيها بالأوة وحيف لوالحدوث القنع فيه لسمل ولداله فوق لداخي يعني لوالفنع المقه وبنركها تتحمرُ من كل الحوالب ثم نصيف عليها 4 كؤوس ماء وأوراق الربد ه لد كها للتنهيء و فلدما الطبح الحراجها من الله الداء و هليها في الريب و طبعها الحريبا ومن حهة أحرى بأحدُ الأرر فعليه في مرق البطّة حتى ينصح فنصب عليه منعسان بالأناب بديانها فينجد فالمساح فيه يلقيه في يوسف فرينه المجور I as an i was sure years from a sum

مازامناسان بهكل اسميال النجاج مكان السعاد

### كبدة مشوية بالفرينة

رديد كا أشخاص.

### المقادير

3 قطع كيد خروف أو عجل، ملح؛ فلفل أسود، قليل من غرية، زيدة، ليمود.

التحصير الاحد قطع الكنداو علجها ونرش عليها الفلفل، ثم نغمسها في نفريلة وبشويها على بار هادئة حتى تحمر وتنضح. وتقدم الكبدة المشوية مع عصير الليمود والمعدنوس.

### اسكلوب خروف بالخبز

د که اشخاص.

المقادير

هقادیس: شریحتین لحم حروف، سع، فيها أسود مرحى، قبيل من الخبر، البتريين: معدنوس، ريدة، بمولء بياص بيض معلى مقطع، فيف البص معنى ومقصع فصع فيهاه حيات إيهان

التحصيل أنابد لع المجواء باللغ والمنص لألباده لوالعنسوا في الحير براسي الم عليها في درانده م فيعها الفي فيحل فيه بن. الأرابية السرايح الساء المراجعة جيأت أصحرا

ومن حيه عسجن أنعاص برأانا لساعن النيض المقطع وفي الوسط بالمعدنوس المصع لم صما البيص المقطع، أما فوق الشرائح اللحمية فنصبع شرائح من بياض we we have a second

### بيض مغلف باللحم المفروم

د و استخاص.

#### المقادير

ا کال ج عیم مقروم، منح، فنقال سهديا كتبويها فعدياس والاساطل ليطيء الم بيضائب مستوفه أثوم

التحصير المانا بالمها للدوم والتام للقروم والمعلوس لمصغ والبلح والقلفل لأسوا والأفراع للطال والجاهد الأوامع العقيل فبالأوال فاحتباء وأنعارها المستوا العجبية ال والماراء ثير بأحد قالبا مستصلا وبدهبه ويسبط فيه العجيبة وبرتب الوقها سف عدان به نعصه الماقي من العجيبة كنياء ونصب فوقها كميّة من بال و المدالة ما حليم إلى أغراق المُدة (20 دقيقة حتى تصهى ،

وعدم فيع أستطير

## رقبة خروف محشية

لعدة اشحاص

### المقادير

إببة خروف، كميّة أرر، ملح، فلفن أسود، ثوم، كميّة لحمّ مفرومه بصلة، قطعة صعيرة زيدة

الكفية والتحصير أيجد بالدماني مها عصم ولحصها مثل لكس منن حيم بدال علي الأر وللخلطة مع اللحم مفروم والثوم والبفس ه قسف الله بأنح والباغو و دان جليد أنها يحسي رقية بهدا مجلط ما جي ان عام مع الناسي جد نه علق انها کمله مي لاء ولتركها حتى تطهى. وتقدم ساحة

والسطال يكن بعد علهن الرقية في القدر أنه أسر في الفرن.

### السرطان البحري بالمايونيز

ل 5 أ<del>سّخام</del>ي.

المقادير،

2 سرطان بحري، رأس ثوم،
معدنوس. 3 صفار بيض، ملعقة
مصارد، مععقتين حل أبيض،
بصف كوب ريت، فس من
الرعمران، نصف كوب قشدة طرية
(كريم فريش)، ملعقة بصل مفروم،
ملح.

الكشه والتحصير البطب ساطا حيد ميعني في ناه و ماج. ثم يصفي

خصير المايوبير عصب صفار البيص والتوم واللح منف د. محل أبيص و بريت والكريم فريش من عفراك والبصل المفروم ومحلط الكل في خلاط كهربائي.

ه على القبع الشرطان مطلبا في فتنحل ه فيت العبه الديولير

المقادير

أ) مقادير العجين:

600 ع فرينة. 300 غ زيدة جامدة، ملح، ماء بارد. خبزة السمك

ب) مقادير الحشو: ٠

ا 150 ع قطع سمٹ صارح من ي بوج، 170 ع سمك مصبر ؟ رؤوس كر ثـــ 3 بيصات ؟ 1 صفر بيعن، 20 ع كريم فريش، 40 ح ربده، فنس من عرق الحاهر إن أمكن، حمد نصل، منح، فنفل أسود

35

د 5 أشخاص.

و من حية الحد الذرات النفيفة و لفظمة و فلعه للقوا فدق الدق الحافرة لحلت فللغ في مرق السمث يلطهي وهذا للده " دفائرة عن فللفي السلك من مرق و لحاهم مع الكرات وهذا لعد الرابر عاملة سلسولة وفسرته وتقطيعة إلى قطع صغيرة.

به بحد مقلاه و عليه هيد هنف كمه و بده و بركها بعلى حيدا بم علي مده و دفائل لم فضع و بركه فوق بدر حل بديل و بعدها عليه به لكراث والسمك والملح والقلفل و تذك الكل بطهى مده و دفائل لم نصبف إليه سمك حام به بأحد عشده عديه (كام فاس) مع و بنجيات فتحسمه حساب عسفهم يي حسط اسمك و عبت حبيط فوق حده لأم ي به نقصه باحيرد با به يه نعيل حيد من كل الجواب و بعدها بدهنها عيش و بتفنها في وسفها ثقا كم هذا بنقت بدخل فيه فضعه و في عنظ على سكل مدحية به نسجى عراد و بدحيها بنطهى مدة 25 دقيقة

### سمك بالخبز

### له استخاص.

#### المقادير

300غ ســمــك، جــزر مبروش، 2 حبات طماطم، يصل، خبز مرحي، رند، رعتر، ملح، ملعقتين زيت.

لنحصير على النصل و حرر تقليل من الريت على بار هادئة، ثم تصيف إليه ما، و سلها بالملح والعلم والدي و رعتر، ثم تحلط الكل حيد وبعد ديث تصيف إليه ملعقة من الحل والشمك ثم نصب هذا الحليط في صيبية الفرد وبرشها بالخبر المرحى، ثم ندحلها إلى الفرد.

# 

### دجاجة Dessossé

### 41 أشخاص.

#### المقادير

دجاج مغلي مرحي، 150غ كبدة دجاج ، خبز مرحي، منح، فلفل أسود، زعتر، بصل، ثوم، فطر Champignon ، حورة الطيب.

البحصير بصع الدحاج المرحي في إناء ونصيف إليه المصل و هوم لمفرومين والزعتر والكدة وبعد تقطيعها إلى مربعات ونحك حورة بصيب ونصيف إليه حد المرحي المعطر المفض عند به عسف بنه منح و عسم الأسود و عصف كن حيدًا ثم تأخذ حلد الدحاج وتحشيه بالخليط وتحيطه بالخيط ونصعه في صيبية مدهونة وتصع فوقه قطعة ربدة وتدحله الفراد ويقدم مع السنطة.

### لحم في الفرن مع الخبز

### 🔬 لـ 6 أشخاص

### المقاديره

اکلغ ځم خروف، جرو، بصل، ثوم، کرافس، ملح، سمن، رند، قرقة، جين، خير، حليب،

الحصير عدم النجم في فلنجرة سنة على من نتح و عنفن لأسود ولمرم عليه النصل والثوم ثم تصيف له قطع الجزر واورق الكرافس والربد والسمن ونصب عليه كأس ماء وتضعه فوق البار يطهى مدة ساعتين أثناء دلك نقطع الجبر وتحمصه في القرب وعبد الانتهاء تأتي يقالب نصع فيه قطع الجبر المحمص ثم نصع فوقه قطع اللحم بعد تزعه تم نصب عليه الحليب وتدحله إلى عرب وعدم يقرب إحراحه ترشه بالجبن،

### شريحة داند ملفوف في الفرن



ه له ۱ اشخاص.

#### المقادير

. 800 ع صدر حم ديد، 200ع خم مرحى، معدثوس، خير مرحى، 2 بيضات، ملح، فلهن أسود.

للحضير القرش قطعه النجير والديدي بياس عيها لفسرامل لمنح والقنفل لأسوده المالحك اللحم التراه والمعدنوس والخبر المرحي والبيص والنح والمعلن لأمودو يحسي بها فطعه لحم الدائدة بلقها وتربقتها للحنط اثم تصفها في فليلية ونصب عليها الزيت وندخلها إلى الفرن.

### كبدة بيضاء



لا 4 أشخاص.

#### المقادير

صوالح (تسمى في بعض لماصق بالكبدة) ، 1 بصل، رعفرينا فنفل أسوف منحا منعقتین ریت، 1/2 ملعقة سمن، حمّار، 2 1 كأس ماء،

للحشسن العدما لغلي الصوالح وتعسلهم بالناء وأحل لقطعهم ربي مربعات وتضعهم حائناه ومن جهة ثانية، تأجد صحره وتقطع فنها سفيس ثم نصيف بها سوم ونسل بالملح والفلقل الأسود والرعفر باكما لاستني لربث والسمل وتحلط كن سم برش بقليل من الحشار وبصب فوقه الماء ثم بضعه يصهى لمدة 15 دقيقة تم تصيف إليه الصوالح وسركها علهي شده 10 دفائل أحرى، وتصدم مع الأرز.

# بوزلوف مطبوخ على البخار (مفور)



🦺 🜔 د ۶ انشخاص

### المقادير.

رأس يوريوف، كمود، حل، ماء، ملح، ثوم، معدنوس فنقل أسود

للحصير أنجرق ونعسل ورنوف بالذه وسلح واحل ونصعه حائد ثم بأتي توعاء وتفرم فته النوم وتصنف له الكمون والمنح والمعتبوس لمقطع لم يجتط كان ما مدهن به بدراوف حدًا تع نصاعه في كسكاس وتحته قدر ممنوؤة بالداء معني وتصنعه فوق بار هادئه حتى بطهى أي حتى بنصل للحم من تعظم

تبازعنا كمرابسرترة إمانا الأدران الدر

### كباب الدجاج بالمطارد

🚇 🛚 لا 5 أشخاص.

المقادير

صدر دجاح، منح، فلقل، کسبر، معدنوس، مطارد، منعقتین بصن، ثوم، لیمود، آرر، زعفرال، زیت الزیتون، فنمل حنو أحصر وأحمر، منعقة زیدة وماء.

المحصير المحارف المحارف المحصور الى قصع متوسطة الحجور ونصعه في إلاء فيست اللحصير الله المحمورة والمعلومية والمعلومية والمعلومية والمعلومية والمعلومية والمعلومية والمعلومية والمعلومية المحمورة والمعلومية المحمورة المحمورة المحمورة المحمورة المحمورة المحمورة المحمورة والمحمورة والمحمورة المحمورة المحمورة والمحمورة المحمورة الم

### مخ بالزيتون

### 30 . 44 أشخاص.

المقادير.

4 قبضع منخ، 100ع زيدة، 100غ زيتوك أحصر، حبة ليمون، ملعقتين فرينة. ربعة ديشة، معدنوس، 3 ملاعق خان، فلقل أسود، منح.

التحضير: عصع قطع النج في ماء بارد مع منعقة حل مدة 30 دقيقة ثير سرع الحدوط الحد " اثني أخلط بالنج ثم ترمي فعلع النج في ماء احر مصاف إليه من من الحل والدستة وتتركيم على بار حتى يعلي الحليط وتصفيه وتقطع المنح إلى حلمات وتعملها في الفريلة ومن جهة احرى نصبع في المقلاة قصع ما عدد في المدن المنح المعموسة في الفريلة وتعصر عبها تسمول وتصب الربدة المخمر فيها حلمات المنح وترين بحيات الربتون وتعدلوس مقروم تصل

### دوانر اللحم بصوص الإكليل

له الشخاص، المعادير

2 حيات بصن، 3 ملاعق معدنوس، ملعقة إكليل مرحي، 3 ملاعق حل، 3 صغار البيص، 200 غ زيدة، 3 ملاعق طماطم مصبرة، 4 قطع لحم دائرية،

فيل من ، ب الريبون، منح، فيقل النبود، 300 ج بابدة حصر ۽ از يڤوي،

فسل من الماء حوالي 🔞 كأس

له ۱ اشخاص

المقادير،

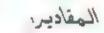
2 صدر دحاج، (100ع سابة حبر ، 2 بيص، منعقة منح، 2 ا عر حبيب، 2 حباب قرنفل، ورقه ربد، عصل كرفس، 2 ا منعقة صغيرة فنقل أسود، 2 حبات بنصل، 3م من المصران (Metre)،

استخصير عرم العبدين في برجاب برقيقه حدا ويتركهم حدد ومن جهم أحرى عمع خلب في الكاسروية مع بنصل مرشقة بحدث قريفن وو قة بريد وسطى الكرافس وملعمة البلح و عبيف منعقة بقيفان الأسود ويترك بكل يعلى على يار هادئة ويتركهم يتردون ثم تصبف حسب في ربا حر ويحتط معه بنجم عدم وأناية احتر والبطيس بالحلاط و عبيب فيلا فيلا حلك حسب حتى بتحصل عبى عجال متحاس ومن جهة حرى بنصب عصرات حيد ثم يأخذ كيس حيوي عجال متحاس ومن جهة حرى بنصب عصرات حيد ثم يأخذ كيس عبد أن يأخذ كيس مندان وهكم حتى بكس عبدان اللحم كلها فيركة برياح حم ي ساعة كمنة وبعدان ثر كده يردح ليصة في الذار المعلى مع اللح على بار هادلة دون عسان ثم برده في باع بدون ها من المادة دون عسان ثم برده في باع بدون الله بالمادة في باع بدون الله بالمادة في باع المادة في المادة في المادة بالمادة في المادة ف

#### مادامالة المركى إضافة بيرزة الشيب

### اسكالوب محشي بالجبن

👔 له انشخاص.



شريع حم عجن، شريح حب ديث حبين صفر، شريح حم ديث هيدي مصهي، ملح، فيقن أسود، كس ريت، 2 اكلع بصاف، قشدة طورية (لكرام فرش)، بصن، ثوم، حمار، قين من بريدة، معدنوس مفروم، حبة ليمون.

التحصيرة تحد الدلك الهندى و بلت شريحه بديمه ويسف ربيها شريحة حل تم شريحة حد الدلك الهندى و بلت شريحه بديمة وينا بحيط حدى بكس كن شرائح بنجه حبيب عبد الأسحاص به عليه فيلا من بريب في مقلاة ويقيع الشرائح في المفلاه ويتركها تتحمر قليلا ثم تبرعها ويصعها في صيبية لقوب وتتركها تطهى لم تعود للنظاف فللشراء ثب عبرمها في بديا حتى لا بأحد بوب لأسود ثب يصفها ويناها ويناها ويناها ويناها ويناها على المكان ولا تقديم من بريب ثبا تقديم بنه بطافات و بنعا من بريب ثبا تصنفي إليه بطافات و بنعا على عليه الأحرى بعد عليه تبديل المناها على المكان ولا ويناها بأحد (الكرام فراش) ويصبعها في تصنحها ثبه بيها بيها بطاقة المن في المناها على اللحاء والريادة والمنطق المناها من حشر مصاعي ويعدها يصنف إليها بعل حشر المناها على ويعدها يصنف إليها بيناها بعل المناها على ويعدها يماها في المناها ويناها المناها المن حشر المناها على ويعدها يماها المناها ويناها المناها الم

### من من الرابع الله والمنباب إذ الفاق الأسراب المرابع الرابع الأوليد الأوليد المرابع الأوليد الكافير والمنها الذي

#### بسباس مغلف بالبفتاك

ولي د 5 أستخاص.

المقادير

بسیاس، قصع من لحم ابقتاك، سع، قلعر، صنصة لبشامال، الجس.

التحصير عدال بصع النساس في ماء بعني وتقوم بتصفيته من ماء وسركه يبرد قليلا ثم تعلقه بقطع اللحم البيقتاك الدي نتبله من قوق بقبيل من سح و منفل لأسود بأبي بقالت الفرد وبصبع فيه قطع للحم و فصب فوقه صنفله البشامال ثم ترش عليه الجبل وبضعه يتصبح في الفرن

### كلمار محشي

لا 5 الشخاص.

#### المقادير.

كيمار لامروح يرس). العاماة كمية عم مفروع، حه كبيرة بصبر ، ٦ ملاحق كبيرة ريث، حت صباطه، ((25 م أرره منعقة كبيرة معدنوس مفروم منعفة صنعيرة فنفل أسوف 12 منعقة صغيرة رعفراته رأسي فيفول حار مقطع (حسب بدوق) منجا ي ي ي جيه بيا معرومة، 4 ملاعق كبيرة زیت، ورقة رند، 3 أو 4 حبات طماضم ملعقة صغيره فنفن أسوده منعقة صعيرة رعمراك منعقة كبيرة معدنوس مقرومه عبيج

المحصور صعي العمل المراج في يب حتى بديل ثم "صيفي إليه للحم صمورة ومقطعة فطة صمورة ويعد ذلك أضيقي التوابل: الملح، والعلقل الأسود، والرعفران والقنفل صمورة ويعد ذلك أضيقي التوابل: الملح، والعلقل الأسود، والرعفران والقنفل عالى ما يوالسلط المراجعي الكان والكنفل ما يوالسلط من الدار مصورة والمعلوم والمعلوم والمحلوم الكلمار مع ترك ستمتر مفتوحا من كل حائب حتى تدخل الصلطة وحتى لا الكلمار مع ترك ستمتر مفتوحا من كل حائب حتى تدخل الصلطة وحتى لا مصري الصلطة صعي البعال المروم مع الريث على نار هادئة ثم أضيقي إليه الملح، والمساهدة صعي البعال المورم مع الريث على نار هادئة ثم أضيقي إليه الملح، والمساهدة صعي البعال المورم مع الريث على نار هادئة ثم أضيقي إليه الملح، والساهد من حيال به الملح، والماهد من حيال به الملح، والماهد من حيال به الملح، والماهد من المساهد الملحة وقوة وقدمية صاحباً الماهد من المحلوم على الملحة وقوة وقدمية صاحباً.

### شريحة لحم مع الفلفل

15

#### المقادير،

فصعة من اللحم من الهبرة، ملح، فنفل، حبة ليمول، زيت، عصل إكليل، رأس فلفل حلو.

التحصير عصد حه اللمد، وصع العصر في إناه وصيف له بربت و سح و علما وعمل وعمل الأكثار و للع في فيا فقعه المحم ولم كها لمدة لصف ساعة (1.2 ساعه) في الملاحة ولعد دلك للولها في شوية و في معلاة لمدة كال دليقة مع لقليب اللحم ولضعها في الصحن ولزيلها يشرائح من القلعل الحلق.

#### شريحة اللحم في الفرن

15

#### المقادير

ربدة، شريحتين من اللحم، منح، فنفل أسود، حبة شمسلو ننتزيين، زعتر، ثوم، 3 ملاعق ريت.

التحضير: تفرم الثوم، ونصعها في إناء ونصيف إليها اللح والمنفل والريت المرح الثوم، ونصعها في المراحا الشرب كل تويل، ثم نصعها في قالب فالد ما ما كها تطهى مع التقليب حتى تطهى وتريل بقصع من الشمامر.

### شرانح اللحم مع البطاطا

د لشخصين.

#### المقادير:

شريحة لحم دجاح، حبة ليمود، 4 ملاعق من زيت الزيتون، ملح، فلفل أسود، حبات جرر، حبة بطاطا، رعتر.

التحضير تأخذ شريحة البحم و عصر عليه مسول ثم ملحها ورمي قطعة الفلفل الأسود ونصب الريت في المقلاة ونتركه حتى يسحن جيد ورمي قطعة اللحم ونتركها حتى تطهى وتحمر ثم برفعها من المقلاة ونصعها في مصحن ومن حهد أخرى تقلى النظاطا والحزر حتى تطبى تم مصعهم على شكل حقاب ونزين بها الصحن.



### السفنيج

### لعدة اشخاص.

ا کنع دقیق سپس بعجی، فیجان حسرہ، نصف بنعقد کیرہ منح، فیس من بعجاب، فیس من بعسن، کاس سک حشن، کاس ماہ دفی، ریب تھانی



به همه در بافر المقادة في در فيه للقاد فيه هي در در الدر المهادة الرابعة الرابعة الرابعة في المستعددة في المستعددة والمستعددة والمس



# خبزة البوراك في الفرن الفرن المعاص

#### المقادير

4 حيات بطاطا، ملح، فنقل أسود، نصف فيار دخاج، 12 ورقة خصمه، قصعتان خان، رأسين خار أحمر، ربيةات حشان بض

الحصير عدد عدد عدد و عدد و عدد المعدد المدار على و المحدد الما المعدد و المدار و المعدد الما المعدد الما المعدد و المدار و المدا



### بوراك العجين

لـ ٢ أشخاص.

المقادير.

3 كؤوس فرسة، فحاء ريساء منح، بث بقساء، 2 حدث صاص مفرومد، (100 ح حان منسور، منح، ماء، بيضة

عب المعدد حالمة والمعدول الموادي الموادي والمعدد الما والمعدد الما والمعدد المعدد المعدد المعدد المعدد المعدد المعدد والمعدد والمعدد



### أكلة المشلوش

لعدة اشخاص. المقادير

کنع دفیق منعج ماء،
 ریت، ماء برهر، سکر حشق،
 بازیده و بور مرحي و عسق

البحثين على بدقي بدقي و وي بعد دول و يال المعال و بدول و بالدول بدول بدي الوال بالمعال و بالدول المعال و بالدول بالمعال و بالدول بالدول



### البوراك

#### لعدة اشخاص. المقادير

ا حصمات، قصعة حل، ريتول مقصع دول بواق، قطع خيم دجاج معروم، منح، فلعل أسود، 3 بيضات، معدنوس مقصع، كسر، نصن، نوم، هريسه، نصاف.

التحصير: تعني البصاطا مع الملح والماء حتى مصلح لم مسلك و مدول و مدول معلى مصل و موه و عبدت ميد ملح و منطر و منظر و منظر



### المحجوبة

#### لعدة اشخاص.

#### المقادير

ا کیع دفیق، منح، مای، یب، نصف ربقیه عین اس ده، فیش سود، نصف فیش فیمافیه، ۱ شاس فیش خا، فیمیه شخه

الحصير عصع بصدي به عليه و عدم و عليه حدد و عليه الحل في مناه و مع صدقة أبل ما و و سع و بركها فتى با منوسفة حمل بقيح به عليه باسا و عليه و سناه عليه المناه و عليه المناه بالمناه و عليه المناه و ال



### سمنيات الخميرة

لعدة اشخاص. المقادير ،

صف کمع دقیق، نصف کأس ریت؛ معقة سح، فحال حمیرة، ماء دفئ، زیت عقلی

التحقيل المنع حيدة في ما بدق في بدارية عام في ما بالدولة عنام الله بالدولة عند بولغيلي برا بدح والحيدة وبداء الدول في بيا بالحراء عافة بها عجي حدا وبادي بدار حي بالوفيسخ طالم، والدي والقيات فيعده فيد بيا بالحراء منتشب هواد الدولة هذيه حل بدلارة في بالدولة الما بالدولة بالدولة الدولة ال



### سمنيات المقلاة

لعدة اشخاص. المقادير:

ا كنع دفيق، متعقه متح<mark>، ماء</mark> بارد، ريب بلقاني، عسل

pure a record of the a



### كسرة بالزيت والخميرة

لعدة اشغاص.

المقادير.

4 کنم دقنی، فیجاب فیعیر حمیره، کاس بت کبیر، منح، ماه دفئ

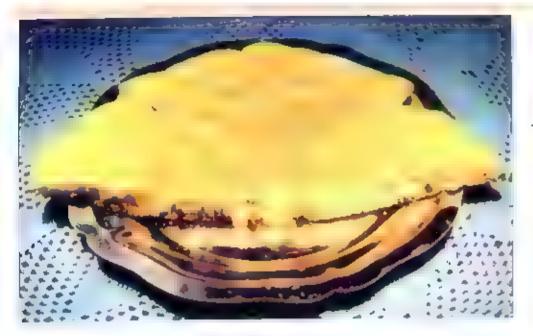


### الكسرة رخسيس

ل A الشخاص. المقادير

4 كنع دفيق، كأس ريسة منح، ماء

التحصير العربل باقلق ولوقيع في للصعد و تالك لد بالك فيع الدي حياد حتى عجيل على بالك عليه الم عليه الدي والدي الدالية عجيها حياد حتى بال يو يسكنها فالشباك متدمضة ويد فها بالله والمعلها عدد ارسله والمنها يو هيهها في فياح ( ويد ح ( دون الحية ) والكون بالحيا



### خبز الدّار

لعدة اشخاص. المقادير ،

4 کیع دفیق، علق سر ربت، کاش کنیز حمیده، منعقبین کنیزیان منح، ۹ بیشیات، ماه دمی، سیمج (حمد ساده) و حمدلاید، منعقبان سیار، کاش حمید

المحتسب على المعلى و مالح في المصعد و على المصعد و الما المال على المال على المال المال المال المال المال الم و المح و المال و المعلى المالح المالة المال على المال و المال و المال المال المال المال المال المال و المال الم



### كسرة ماء وملح

لعدة اشخاص. المقادير:

4 كنغ دقيق، منح، ماء بارد.

التحقيد العالم بالفيل والدفيع في المفيعة والفياف الدوانيج والبيد لها تعجل (العجاز) والألكي حيد، بو الشلالها فرافشات كنده والتنفيها لعود الرابية لو الفلهيوا في الفتحال الشلاح، الأبد ال لكون بياجيا

### الخفاف

لعدة اشحاص.

#### المقادير

الا حقیقه الله سر بند. انع شد ۱۹ میشه استفه کیره سکره نصف منعه صغیره ملح، ۹ مصالت، صفا الشاه



التحصيل المام الم

### قنادل

لعدة اشخاص.

#### المقاديير

 ایشات، کیسیں حمیرة کیماویة، قرصة منح، 1 أفاني، 4 ملاعق فرینة، ملعقة حلیب، منعقتین زیت، زیت للقلیاں، عسن



البحكسر الدمنع المصر في الداء فالحقق بالمده فه الحمد الداه في فلك والدي والحميد والداء والمساور والحميد والمحمد والمساد في المساد في ال

### الكسرة بالخميرة

لعدة اشخاص. المقادير

۱ کنع دفین، نصف کائن حسره، متعمل منح، مایا دافئ،



التحشير عدن بدهن و منبع في عصد و هيدن و حسرد و بدي بدي به في و يرك عجيد يجها في مكان دوي بدي الله دوية في مكان دوي بدي الله الله في مكان دوي بدي الله في حدى الله الله في مكان دوي بدي الله الله في حدى الله الله في مكان دوي بدي الله في حدى الله في حدى الله في حدى الله في حدى الله في اله في الله في الله

### الشريك

ل 4 الشعاص. المقادير:

كع دفين أو فرينة، ملع، كأس ريث، فنجان حميرة، 4 بيصات، فنجان حليب، ماء دافئ، منعقة سكر، زيدة.



التحضير بدان باقس و دفيع في تقصعه و فساف به بايت و بايك حدد حمل حق بند بايت و فسف إنه بلغ و خيسة و بايد و



### كيك مالح بالكاشير

لعدة استخاص

المقادير

250ع فريسه، 200ع كشير، 200ع ريبود مقطع قطع صعيره، 150ع حال مرحي، نصف كأس ريب، 4 حداث بنص، كيس حميره، بع كأس من بادر، منعقه حل

البحصين عنه 186 ح فا بدفي دره فسيل البه إد حال على محملة حدد أبه فسف إليها فيلل كألى المده حملة من الدرامة متعدد في حل حل محملة حدد المحملة على مدارات المسلم البها على الدرامة متعدد في حمد في المحملة على المحملة في المحملة المحملة في المحملة في المحملة على المحملة في المحمل

### المحصير حكى ١٦١ع بدو حدد به قسفي بهد 250ع فرينه وقبيلا من منح ١٦١عـر من بناء والمحسما جيد بكف بديا حين نصبح بنيد به رشي بعجبية

### كعكة الزيتون

🚛 د 🗅 اشخاص.

المقادير.

کأس عصبر صماحت حب، بیصتان، (50 فشدق، فیمل أسود، (50 حم مفروم، (150 ح) بیون، فیمل أحمر حار، منح، (250 ع فرینة، (125 ولنده، (12 ع کأس ماء،

ه المراس عليه والانتها في ملان بالاستاد والمحيد هين في عديه والانتها في ملان بالاستاد عدادي

حنفني عفيد عنصاصو و سفل م كرامة (السيدة) فينني بيا بالجو المداوم و سكنيا في البار لقيل و في الله لقيل و منفيا م و حنفتها حيد به عودي المعجبية و محتلها وروا الله كواحدها فوق فياه له ماسياسة بالقالمان الجملي المعجبية فوق المداف وصعب في فالنا أما هذا و محتلها الدان السائل به العرجبها و سكني الحساء فرفها و ينتها بحثاث الريبول وضعيها في قرال ساحل وقالمي الكفكة ساحية



### فطائر السبائخ

### المقادير لا ¬ اشخاص. المقادير

کأش فریند، خان، دست، سالح، منح، 12 کأس عصیر لیموت، حمیرد، فلیل می گاه، نصل، زیب برست

اليجيد و المستقد به عليه المستح و المستحد و المستحد الما المستحد الما المستقد الما المستقد الما المستقد الما المستعد المستحد المستحد



### البوراك بالبيض

له اشخاص.



المفادير

مصفه بعدد افرد لأسروه بيعيه لكن ورقة خصفه، بصاف مستوقه ومقضعه إلى قصع صغيرة حياة معدوس، منح، فنفل، سموت، هرسه

المحصير الدين و ود الحصور أنها فأوال فرافي الجو الدين فيفي كمية من المصاف و كيبري فوقي المصور المين من المحصور المحصور المين المراف المراف في المراف المراف المحصور المراف المراف المراف المراف المحصور المراف المر

### بريوش

### لعدة أشخاص. المقادير

4 كۋېس فريند، 4 نصب سعقة صعدد منح، منعقيل حميرد، عند ريدة قس من سكر

المحصير عبع المنح والبيض مدلكها حيدا ونصيف إليها الخميرة وبندها يبداء الفرينة مع الملح والبيض مدلكها حيدا ونصيف إليها الخميرة وبندها يبداء سحن مدعن عديا مصيف عبدا مصيف عبدا مصيف عبدا مصيف عبدن عبدا مدينة تم نسبر في عبدن عبي حدد كن أن المادة ثم نسبط عبدين ونشكله مربعات وثيرمه من جهة حدد بره بالتي الراءية المعالمة نها (ويستطيع حشوه نجا بشاء) ثم بدحيه لفرن مع دهنه صيفا المنص ونتركه يحمر، وتقدم حبيب الرعبة.

### كراب بالفطر

### ديس له ۵ أشخاص.

#### المقادير

7 بیصات، 1.2 لتر حسب، 300ج فربیة، فرصه میح، فصر، بصن منعقة زیدة، 2 علب پتیسویس (Petit suisse) أو 3 ملاعق كرام فراش،

البحثين ما يعلن ما يعلن المستان المستان الما يعلن الما

### بوراك بالجمبري

#### که اشخاص. المقادیر،

5() غ جمبري، حبتان می الصماطم، حبة بصل، أربعة رؤوس ثوم، ربع منعقة صعيرة فنص أسود، منح، كمون، ملعقة صعيرة فنص أحمر، ثلاث ملاعق كبيرة زيت، خصعة.

لحصير فيين حيات الحمري وقفعه بي فقع صغره ثم فيري عماضم عد عسيد وقفعها إلى فقع ضغره ثم فشري عصال وهشمه ثم مرحي الجميري والطماطم والنصل والله بن و - بت في قد وضعيهم قوق سار عدة مد دفائره به أصغى النها على درو في قلم وضعيهم قوق سار عدة مد دفائره به أصغى النها على درو في في عليمي ما و فائل دفيقه ما بدد صنفته الفسافية و حمدان به حدي و ق خففه وضعي به وقلعي الله عدي الدحرة به حققي مد بدحرة به حققي المدافرة به في المدافرة به حققي المدافرة به في المدافرة به حققي المدافرة به عندان الم المدافرة به المدافرة المدافرة به المدافرة به المدافرة به المدافرة به المدافرة المدافرة به المدافرة به



### فطائر السبائخ

### المقادير لا ¬ اشخاص. المقادير

کأش فریند، خان، دست، سالح، منح، 12 کأس عصیر لیموت، حمیرد، فلیل می گاه، نصل، زیب برست

اليجيد و المستقد به عليه المستح و المستحد و المستحد الما المستحد الما المستقد الما المستقد الما المستقد الما المستعد المستحد المستحد



### البوراك بالبيض

له اشخاص.



المفادير

مصفه بعدد افرد لأسروه بيعيه لكن ورقة خصفه، بصاف مستوقه ومقضعه إلى قصع صغيرة حياة معدوس، منح، فنفل، سموت، هرسه

المحصير الدين و ود الحصور أنها فأوال فرافي الجو الدين فيفي كمية من المصاف و كيبري فوقي المصور المين من المحصور المحصور المين المراف المراف في المراف المراف المحصور المراف المراف المراف المراف المحصور المراف المر

### بريوش

### لعدة أشخاص. المقادير

4 كۋېس فريند، 4 نصب سعقة صعدد منح، منعقيل حميرد، عند ريدة قس من سكر

المحصير عبع المنح والبيض مدلكها حيدا ونصيف إليها الخميرة وبندها يبداء الفرينة مع الملح والبيض مدلكها حيدا ونصيف إليها الخميرة وبندها يبداء سحن مدعن عديا مصيف عبدا مصيف عبدا مصيف عبدا مصيف عبدن عبدا مدينة تم نسبر في عبدن عبي حدد كن أن المادة ثم نسبط عبدين ونشكله مربعات وثيرمه من جهة حدد بره بالتي الراءية المعالمة نها (ويستطيع حشوه نجا بشاء) ثم بدحيه لفرن مع دهنه صيفا المنص ونتركه يحمر، وتقدم حبيب الرعبة.

### كراب بالفطر

### ديس له ۵ أشخاص.

#### المقادير

7 بیصات، 1.2 لتر حسب، 300ج فربیة، فرصه میح، فصر، بصن منعقة زیدة، 2 علب پتیسویس (Petit suisse) أو 3 ملاعق كرام فراش،

البحثين ما يعلن ما يعلن المستان المستان الما يعلن الما

### بوراك بالجمبري

#### که اشخاص. المقادیر،

5() غ جمبري، حبتان می الصماطم، حبة بصل، أربعة رؤوس ثوم، ربع منعقة صعيرة فنص أسود، منح، كمون، ملعقة صعيرة فنص أحمر، ثلاث ملاعق كبيرة زيت، خصعة.

لحصير فيين حيات الحمري وقفعه بي فقع صغره ثم فيري عماضم عد عسيد وقفعها إلى فقع ضغره ثم فشري عصال وهشمه ثم مرحي الجميري والطماطم والنصل والله بن و - بت في قد وضعيهم قوق سار عدة مد دفائره به أصغى النها على درو في قلم وضعيهم قوق سار عدة مد دفائره به أصغى النها على درو في في عليمي ما و فائل دفيقه ما بدد صنفته الفسافية و حمدان به حدي و ق خففه وضعي به وقلعي الله عدي الدحرة به حققي مد بدحرة به حققي المدافرة به في المدافرة به حققي المدافرة به في المدافرة به حققي المدافرة به عندان الم المدافرة به المدافرة المدافرة به المدافرة به المدافرة به المدافرة به المدافرة المدافرة به المدافرة به



### تحضير الياؤورت

لـ × اشخاص. المقادير

عليمان ياؤه رات، أقاسي. كأسمل مكر، (4 تتراب حليما.

الحصير بأخيريم و من حيد و فيلم الد عدي والبلاد و دووات و يحت الاي حدد و في الد الدي و عدل عبر الدوال من خيلت و مرادد و دواعل بدار فيلاد الم فيلغه ال و حدث الم فيله في في في الدالد و دواست بدو فيلم الم المراد ال سنتاج بالهواد الداخول و مرادي فيلاد الدام الدواد المواجدة بالداد



### معجون (مربى) البرتقال

لعدة اشخاص.



#### المقادير .

کنع برندان، نصف کنع شکر، ترین ماہ، ماہ برهر، فرقه

البحث بر بعد المحدود با مداه معدوده فسد و به فسعه في الداعمي على المدالفة و في السفة المع السفة المع السفة المدالة المدالة و مدالة المدالة ال

ه سام مرد يوسع في ليه ، حاجمه



### تحضير الهريسة الحارة

له ۱۱ اشعاص.

المقادير

کمع فیمل جنو تحمر بادی،
 کمع فیمل جار تحمر بادی،
 فیمل من سخ، برب کرویة،

السخطينو المصد المدين عدد و من الدو و ووقع في المدين المواجع و المرفد حدد الدولاد المدين المدين الدولاد المدي المها الدولاد المدين المواجع المدين والما والمدين والمدار المدين المواجع المدين المدين و المدين المدين المدين و المدين الم

#### مناه بشبت وكرز ومنافية الشرو مرس البيها.



### تحضير الجبن (فرماج)

ه الشخاص.

المقادير.

ا عرب حبيب ريب، هنف منعقد ريده، فين من منح، منعهة فينعيرة يكريوات، فقيعة صغيرة حي صباعي، بيضة، منعقة حن.

التحضير الماد المدال و صلعه بعلي فاق الادارة و مداله المدالة المدال و الكالم و الكال تحقيق الم يوفيع والماد و المدالة المدالة

والقرارف والمساوين المستوي المراج



### تحضير الزيتون المصبر

لعدة اشخاص.

المقادير ،

4 كىلغ ريتون، ماء ساخى، ملح.

التحصير اليس حال إليان بالأن بنفات (عصبع المسكن) ويوضع في أنا كند ويصبت ويند بالمناه والمستورية للمع والمراكد في المراكد في المناه والمراكد في المراكد في الأنه المسلم والمراكد في المراكد في المراكد



### تحضير البسيسة قمح محمص

لعدة اشخاص.

المقادير

2 کنع قمح، نصف کنع حمض

التحصيل باصع همج و خمص عد بنسيما، بو تحمصهما في عناجان حل تحمر باداله برجهما في تصاحبان وترجيهما، له تعريق الثاج بالعربان بداج أحسل والمسرة ولا يتني حد الدفيق رفيت



### معجون العنب

لعدة اشخاص



#### المقادير

 کیع حسی، ۱ کیع سکر، بر می باء، فرقه دما، هر

المحتمد المنظم المن ويرفيع في الما تشهي فع المنظم ويا به في يد حرار علي حدد واليا في المنظمة في الد المن المنظمة في الد المنظمة المن الد المنظمة المن الد المنظمة المن الد المنظمة المن الد المنظمة ا





### معجون السفرجل

لعدة اشخاص.



۱ کیع شفر خل ۱ کیم شکر ، تارین مایا یا مای با هر

التحقيم المسادية من وتقف وعفق الماكند وبيل السود وموقع في إنا يقيهي وتقليب بواده والبادر وادانا علي الدولة وفقد وعليد البروان الداد عام التجادل السيد واداكه حل للكثير على با الوايد



### معجون التفاح



#### المقادير

للحصير أأيسه للفاح وتأفيع في كشكائي والقلع أوراقي للما أواقيع عليه الشلامي للناج للما

ا من مها جری علیم شکر دیا، نماج باید کیما نعلیا مع صاف شدج نفیدج مان شعر باخی علیج مشق وللم ألم ما في حري على المن المعلى مع أصافت فيس من القليس المنتقال و في الم المواقعين المنا و ليراث الحيل المرف وبعد دمك نصبه في أنيات (بلارة) رحاجيه ويقدم في حسنع الأه فات حسب . هذ



### معجون حب الملوك

العدة استخاص.



#### المقادير

2 كلع حب الموك، ماء، 1 كنع سكر، ماء زهر.

#### المحصب

تلقف حيد بلدك ولا عاج فيم عوادر بم تقبعه في الريانقيلي فع الريام بليك فالل يا افتواللقية وع النجراء في تنسيم ئو لد خ الدوه التي تصنيد فني الأعلى ليو لد ئه تعلما، مع إفساق ما با هر اه فيلعه في الدال حالية



### معجون الفراولة

له 6 الشخاص.

#### المقادير،

 بر عس سكره ا كبع فرونة، منعقة عصير ئيمون.

التحصير الصع بعش حتى بعي والصيف الدائداء بالعدائدية مع بالجار والصيف اليوالدينيات المدائدة المساب المهاطف المدائدة المائدة المحصور المائدة المحدد والمحدد وال



### مشروب حليب بالفراولة

لـ > أشخاص. المقادير،

لتر من الحبيب الرايب قبيل من السكر، قليل من عصبير مروح.

التحصير على عليه في ناه فصيف له عقيد فقرأه له تحقه حدد حتى تداح حيط به تقليف الله شكر به تصعه في ناء احاجي مثر كه بدد في اللاحة



### معجون الإجاص المرحي

لعدة اشخاص



#### المقادير،

 كنع إحاض، بير ماء، بصف كنع بيكر، ماء رهر، بيمون،

التحصيد البعضي الأحاص والمسد والقطع والأصلع في الما وهي المحل علمي بدوا ع ساعة الواهندي والدخي الواباحد الدارات إلى فليل فله والقسمي له المدهد والدارية حلى الدارية المعدوو عبالمان الم الأحاص الدارية عليهي وردا الحرال حل العقد والعدهد القسمين له المقسم المدون وولاً الداهر أو حدو الدارا علمة في الدارا حدمي



### معجون المشمش

لعدة اشخاص.

#### المقادير

 كنع مشمش، كنع وحد سكر، نتر ماه، فرفة، فنس من ماء برهر، حنه سمون،

الحصور المحد بسيدن و عنده في الدافقين وقد بعد نفست به هدا و سلام فيداله يعهى بالدافقين بدول و سلام فيداله يعهى بالدافقين بالد

### محلبــــي

ك ٢ اشخاص.



#### المقادير

بصف لتر حليب، 4 ملاعق أرر، 10 حيات سكر، ماء برهر، قبيل من بنور برحي، فريفل



التحقيم الياضع حيث في الملقيي، فيند بالشكرة لأن يويد كه فوق با طعفه حي يحيد (ينكيف) وقبل با يجيد نهالد فيني به ماء الرهرو يو فيعه في صحر وريه تحدث الدر الدخي و الدين



### معجون الخوخ

لعدة أشخاص



ا كمع حوح، سكر، ماء رهر.

البحشس المصادر المصادري معطم في وعاه و في والماء و في المنظم الماكم الماكم بينه كالماء حتى بتحسر و يجرح ماءه. وفي العاد الصاعة فدى الدر المصلى حتى لعقد لها فيسف له قيلة من برد الرهو



### عصير الليمون



#### المقادير

 کنع بیمون، منعقة عیره (سکریت) Acide Sucrite، لتر ماء، | کنغ سکر عیرة (7 نتر ب ماء لشحصیر)،



الحشيد المعقد المبود حدد وهضع دول أن نعيد الل قضع ضعدة به دوسع في الموافقيف به بر واحد من بديا ويراد عليه والا دفيلة على بالموسطة حلى بالموسطة حلى على موسطة حلى فيلم من الموسطة المراد ويراد الموسطة المراد المراد الموسطة المراد المراد المراد المراد الموسطة المراد المراد

### والمناط المناط ا

### ديسار بلسان القط

ك ٢ أشخاص.

#### المقادير:

30 حده من سكوب سدن نقص، عدة سكوبت دائري، كاس حسب، كريمة شبتي، حده حب سوث مصبر، عجية بور سوده، عدد شكولاجة قصع.



مع فدق سر و فسف سكولاطه فسعها في داريو فست عليها لحسب و فسعها فوق ما حتى داو با فعها من فدق سر و فسف مه فسف من المام المعاليم أحد فلد و ارد و مرشه بلطعه من بارق مسفوت نها فسف المهال من المعاليم أحد فلم المهال المعاليم المعاليم

لعدة اشخاص.



#### المقادير:

اكلغ برتقال، اكلغ سكر، 1/2 كأس من الماء.



التحضير: نضع البرتقال في الماء بالقشور ليغلي لمدة 15 د ثم ننزعه من الماء ونقطعه على شكل حلقات ثم نضعه في إناء بلاستيكي وتضيف إليه 1/2 كأسا من الماء ونتركها في الثلاجة ليلة كاملة بعد ذلك تضعها على النار وتكون هادئة بدون تغطية الإناء وبعد نضحها تتركيته ببرد ثم تفرغينه في زجاجات فارغة ومعقمة وتحفظينها في الثلاجة.

### مربى البرقوق (معجون عين البقرة) 📭 لعدة أشخاص المقاديرة

كيلة برقوق طازج، كيلة إلا ربع سكر، ماء زهر، حية

التحضير: للظف البرقوق ولثقبه وتضعه في القدر نضيف إليه السكر ونضعه فوق النار الهادلة ونتركها تطهي ثم تضيف إليه الليمون ونتركه يطهي حتى يعقد بعد ذلك نضيف إليه قطرات من ماء الزهر حسب الدوق ثم بعد ذلك نتركه يبرد ولقرعه في عنب زحاجية معقمة وتحفظ في الثلاجة.



# ديسار الفواكم بعصير الليمون ك د الشخاص

#### المقادير

3 حبات خوخ، 3 حبات تفاح، حقنة تفاح، حقنة فراز «فراولة»، حقنة دوت، 3 حب ملوك، حقنة توت، 3 حبات مشمش، حبتين من الموز، كأس عصير ليمون، شرائح من الأناناس، 250غ سكر عادي، قطعة زبدة.

التحضير: ننظف كل الفواكه ونقطعها إلى مكعبات وتضعها في إناء ثم ترشها بالسكر ونصب عليها عصير الليمون نتركها لمدة تصف ساعة في الثلاجة ثم تأخذ

مقلاة وندوب فيها الزيدة ثم نصيف لها ملعقة سكر ونصب عليها الخليط ونضعها فوق النار لمدة 5 دقائق ثم نرفعها وندخلها الثلاجة ثم نقدمها مع شرائح من الأناناس.



### ديسار البطيخ

له 5 أشخاص

#### المقادير

بطيخة صفراء، 2 حبات موز، 2 حبات موز، 2 حبات خوخ، قليل من حب من الفراز، قليل من حب الملوك، توت أخضر، 250غ سكر ناعم، 4 حبات جبن، 2 أفاني، ملعقة ماء زهر، عصير حبة ليمون، كيس كريم شانتي، 1/2 كأس حليب.

التحضير: بعد فنع البطيخة على شكل زهرة تخرج ما في داخلها ونقطعه على شكل مربعات صغيرة ونقطع كذلك جميع الفواكه ترشها بالسكر الرطب

ونعصر عليها الليمون ونصب كذلك عليها ماء الزهر وندخلها إلى التلاجة ومن جهة أخرى نخفق الحبن والأقاني حتى يطلع الحليط ثم نخلط جميع الفواكه معه ونعمر البطيخة بهذا الخليط ونزينها بقليل من الكرام شانتي وحبات الملوك من فوق.

### عصير التفاح

له و أشخاص، المقادير،

كلغ تقاح، حبة ليمون،
 الماء، السكر.

التحضير: ينطف النفاح ثم يفرم في آلة فرم مع كأس ماء، ثم نضيف حوالي إليه لتر ماء وعصير حبة الليمون، وتصف السكر ثم تصفي هذا الخليط في قطعة قماش شقافة ثم يوضع في الثلاجة ويقلع باردا.

### تحضير الفريك

المقادير

4 كلغ فريك، كأس ملح، ماء.

التحضير: ينقى القريك جيدا ثم يبلل بالماء (يسؤم) جيدا لعدة مرات حتى يصبح تظيفا ثم لضيف له الملح ونحركه جيدا حتى يذوب الملح فيه ونتركه ليلة كاملة يرتاح ثم في الغد نضعه في الشمس ليجف حتى يصبح صلبا ثم ترحيه في المنزل أو عند بعض الدكاكين المختصين، ثم بعد ذلك يغربل بالغربال ونفرق الغليظ وحده ويوضع جانبا والرقيق وحده كذلك ثم تخلط 3 مقادير خشن مع مقدار واحد رطب لاستعماله في الشربة (الجاري).

### معجون البرتقال والليمون

العدة أشخاص.

المقادير، حبة برتقال، حبة ليمون، كلغ سكر، لتر ماء.

التحضير: نضع حبة البرتقال وحبة الليمون في المثلج حتى تجمد جيدا ثم تقرمها في المحك، ونضعها في القدر ونضيف الماء والسكر، ونتركها تطهي حتى

### معجون البرتقال مقشر



1 كلغ برثقال، اكلغ سكر، نصف كأس ماء.

التحضيرة نقشر البرتقال ونضعه في الماء المغلي لمدة 10 دقائق ثم ننزعه ونضعه في ماء يارد وتتركه لمدة ليلتين مع تغيير الماء في الليلة الثانية ثم نأحذ البرتقال ولضعه في إناء للطهي ونضيف له السكر ونصف كأس ماء ونتركه ينضج مع مراعاة عدم تغطية إناء الطهي وبعد ذلك نفرغه في زجاجات فارغة ومعقمة وتحفظ في الثلاجة.

### صوربي الخوخ

المقادير، لـ 4 اشخاص. المقادير،

اكُلُغُ خوخ، 300غ سكر، حية ليمون، 1/2 كأس ماء.

التحضير: نضع السكر والماء فوق النار حتى يعقد ثم نتركه يبرد، ثم نقشر الخوخ في ماء ساخن لمدة دقيقتين ثم نفرم الخوخ في ماء ساخن لمدة دقيقتين ثم نفرم الخوخ ونضيف إليه عصير الليمون والعسل وتخلط الكل جيدًا ونصبه في قوالب وندخله إلى الثلاجة ليتجمد.

ملاحظة : نفس الطريقة بالنسبة للمشمش والفراولة

### معجون البطاطا

المقادير،

اكلغ بطاطا حلوة، كيلو إلا ربع سكر عادي، 1 أفاتي، كأس ماء.

### التحضير: نضع ا كلغ من البطاطا الحلوة في كاسرونة ونضيف لها كأس ماء والفائيلية ثم تضعها على تار متوسطة وعندما تطهى البطاطا نضيف إليها السكر دون أن نضيف الماء وتتركها حتى تعقد (تتكثف).

ملاحظة : تقطع البطاطا إلى مربعات صغيرة.

### معجون الجزر

العدة أشخاص.

المقادير

2 كيلات جزر مرحي، كيلة سكر، 1 أفاني، عصير البرتقال.

التحضير: نضع الجزر يغلي في لتر من الماء لمدة 15 دقيقة بعد ذلك نصفيه ونفرمه في حكاكة البصل وتضعه في إناء ونضيف له السكر وعصير البرتقال والأفاني ونضعه في الثلاجة لمدة ليلة كاملة وفي اليوم التالي نضعه فوق النار وخركه يظهى حتى يعقد ونقدمه في إناء زجاجي ويزين حسب الرغبة.

### ملاحظة: نستطيع أن نضيف له عصير حبة ليمون

التحضير: نضع الحليب في كاسرولة ونضيف إليه 40غ سكر والكرام فراش والأقاني ثم تخلط الكل فوق النار ثم نتجه إلى البيض فنكسره في إناء ثم نضيف له 40غ سكر الباقية ثم تخلطه جيدًا ثم نضيف إليه عصير الليمون وقشور الليمون ثم نضيف الحليب وتخلط الكل وتضعه في قوالب ثم نتركه يهرد مدة معينة ثم ندخله إلى الفرن 15 دقيقة ثم تخرجه من الفرن ونرش فوقه السكر وتحرق السكر (بالشاليمو) أو ندخله الفرن.

ونقدمه على شكل ديساره

### ديسار بالليمون

له اشخاص

المقادير

6 بيضات، 20غ حليب، 20غ قشطة (كرام قراش)، 20غ عصير ليمون، قشور ليمون، 1 أفاني، 80غ سك.